ZIA CAROLINA

CUCINA PRATICA

RICETTE GASTRONOMICHE AD USO DELLE FAMIGLIE

EDIZIONI S. A. C. S. E. - MILANO

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

(Stampato in Italia)

S.A. Locatelli, Sommaruga, Monesi - Sardegna, 32 - 44-908 1936-XIV

PRESENTAZIONE

Questo libro che presentiamo, non ha neppure lontanamente la pretesa di essere un completo manuale di arte cucinaria.

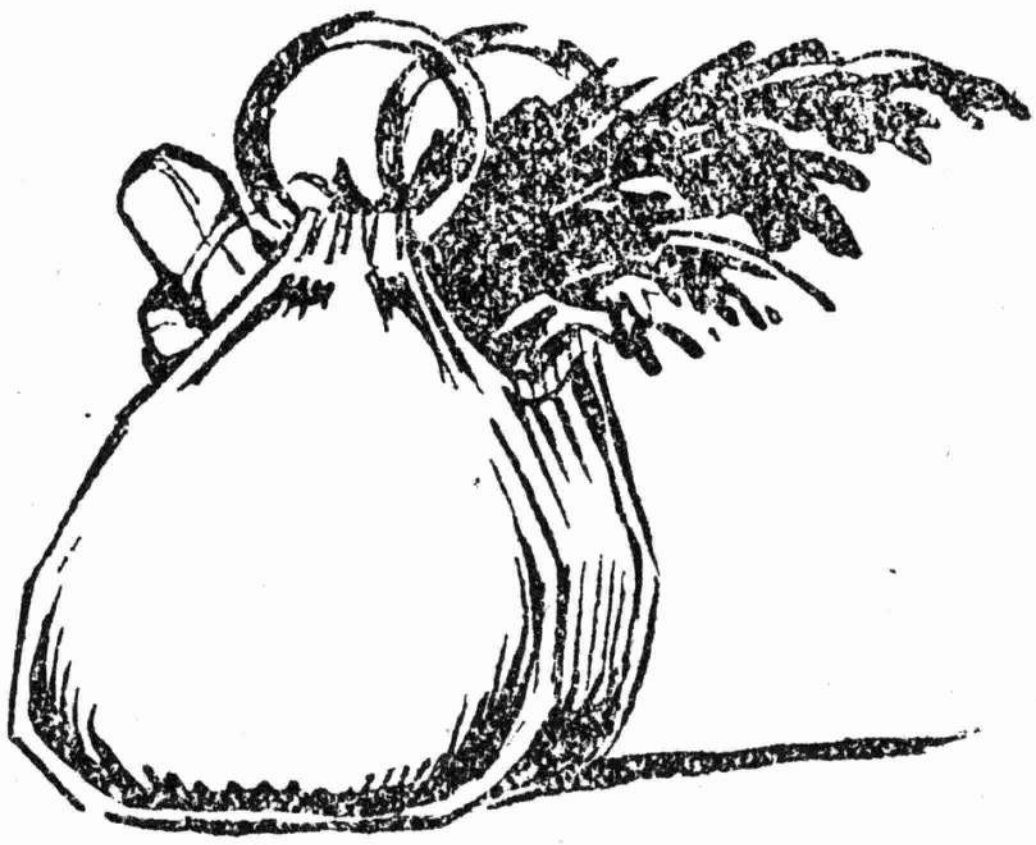
Esso vuole essere soltanto una breve raccolta di ricette e di norme, soprattutto pratiche, che aiutino la massaia nella diuturna fatica della composizione del pranzo familiare, la traggano d'impaccio nel momento preoccupante dell'arrivo di un ospite, la consiglino discretamente ogni qualvolta, in occasione di feste o di solennità voglia far emergere le sue doti di esperta cuciniera.

E' perciò che nella elencazione delle vivande e dei dolci ci siamo attenuti a' un ricettario di facile e sicura esecuzione, e quasi sempre di spesa modesta, allo scopo di non esulare dalla praticità cui vogliamo improntare questa pubblicazione, che si rivolge al sobrio pubblico borghese di tutta Italia.

Ci auguriamo che la nostra modesta fatica non sia stata vana, ed auguriamo alle nostre lettrici: buona riuscita e buon appetito.

L'EDITRICE

QUALCHE CONSIGLIO



al mercato

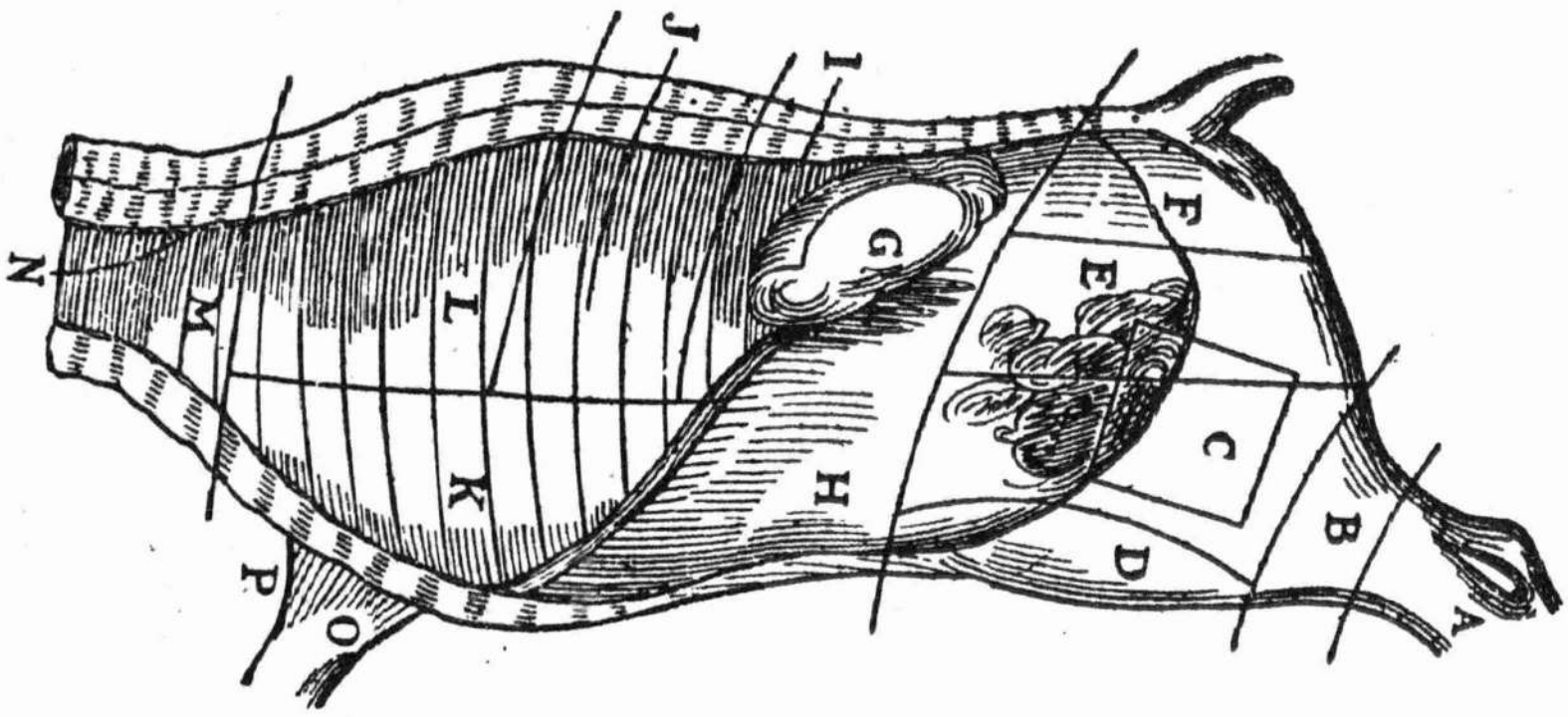
Fare « la spesa » non è cosa facile. Nelle famiglie borghesi, gli acquisti sono in genere affidati all'onestà e alla perizia della domestica, ma una buona massaia non tralascia di sorvegliare all'arrivo in famiglia i quantitativi, i prezzi e la qualità delle cibarie acquistate, così come spesso accompagnerà ella stessa la domestica, sia in occasione di acquisti più importanti, sia per rendersi conto personalmente dell'andamento dei prezzi e delle varietà dei generi offerti in vendita. Gli acquisti più difficili a farsi, sono quelli del pesce e della carne.

Del pesce occorre verificare lo stato di freschezza che si rivela principalmente dagli occhi, che non debbono essere appannati da una specie di gelatina, e dalle garge che debbono apparire ben rosse. Questo rosso alle garge è talvolta, per pesci grossi, e da commercianti disonesti, dato artificialmente. In caso di tale sospetto, assicurarsene strofinandole con una pezzuola bianca. Un'altra garanzia della freschezza del pesce è nella sua rigidità; ma poichè la durata di questa varia secondo la qualità, occorre una certa pratica nell'effettuare questo controllo.

Della carne, invece, occorre verificare il «sito» e cioè che il pezzo fornito sia veramente quello richiesto.

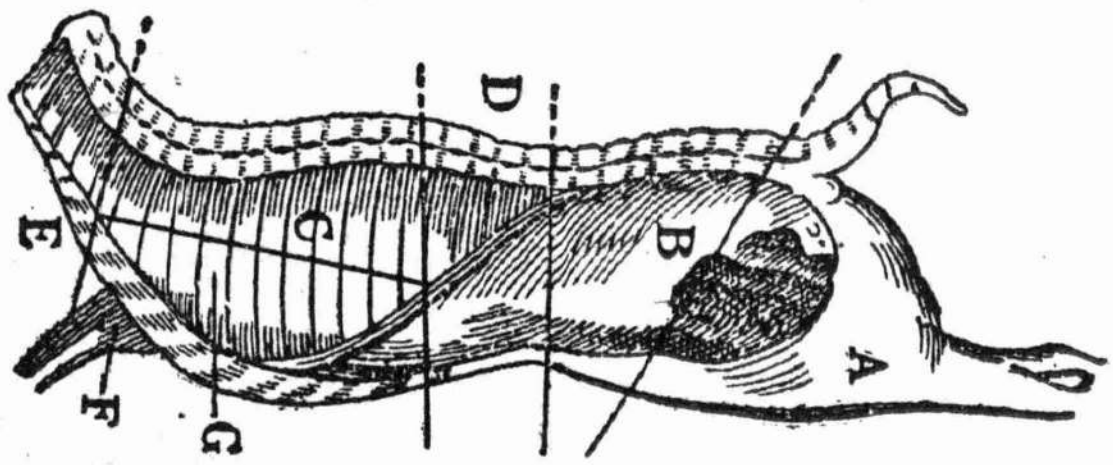
Diamo a tale scopo tre grafici della dissezione del manzo, del maiale e del montone, dai quali si potranno rilevare ed apprendere le denominazioni esatte dei vari « siti ».

MANZO



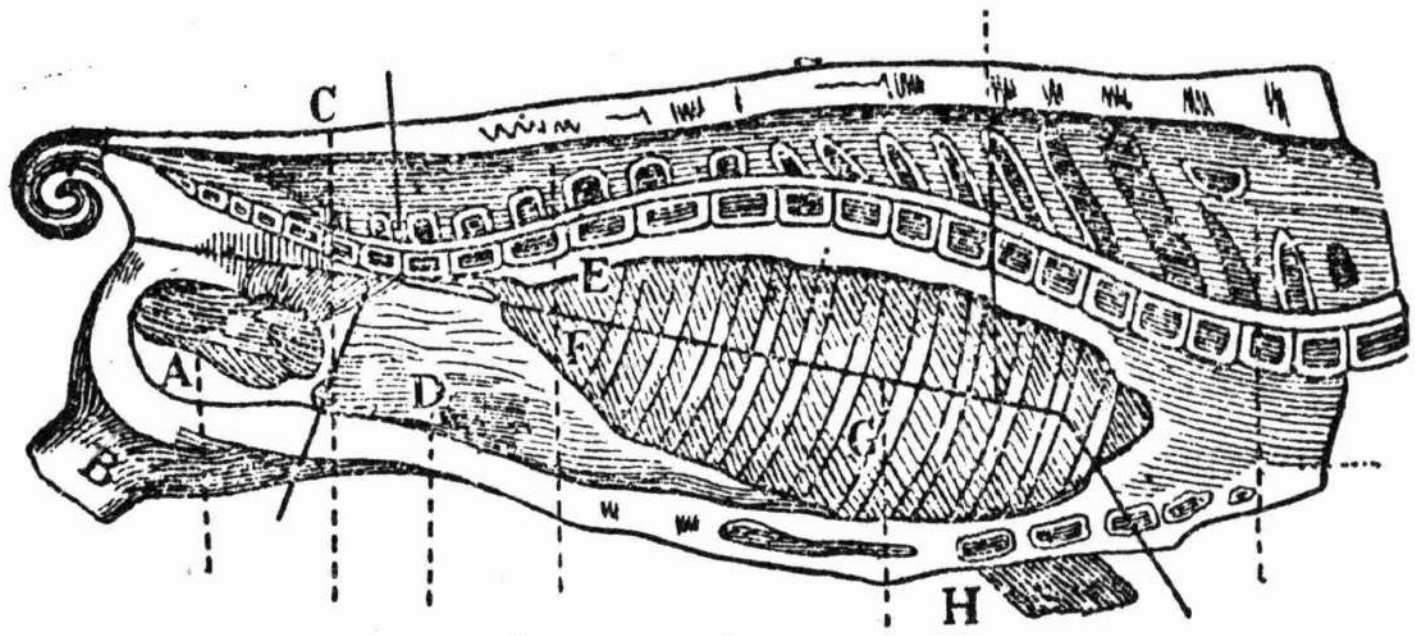
A) Garetto.
B) Nocetta.
C) Mela di culaccio.
D) Sotto-noce.
E) Scalfo.
F) Culaccio.
G) Arnioni (il filetto è situato sotto gli arnioni).
H) Fianco.
I) Lombata (che si taglia con una parte del filetto).
J) Costole della croce e coperte.
K) Costole di lombata.
M) Gola.
N) Collo.
O) Spalla.
P) Garetto.

MONTONE O CASTRATO



A) Coscia o Gigotto.
B) Fianchetto.
C) Costolette.
D) « Carrè », che comprende il fianchetto (B) e il filetto.
E) Collo
F) Spalla.
G) Petto.

MAIALE



A) Giambone.
B) Giambonetto.
C) Culatino.
D) Sugna o striscia di lardo.
E) Filetto.
F) Lombata.
G) Petto.
H) Spalla o piccolo prosciutto.
I) Collo.

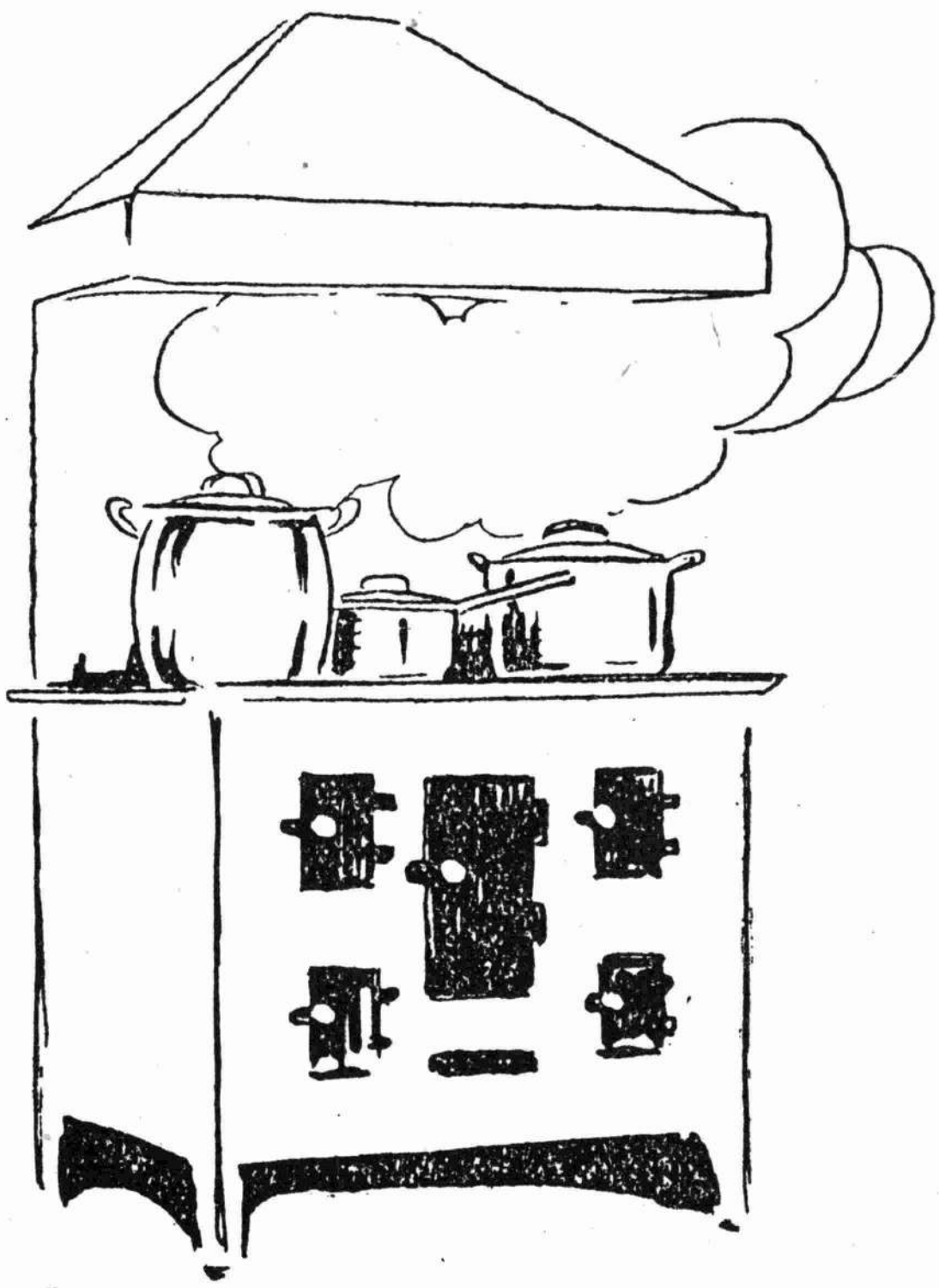
POLLAME

La ricognizione del pollame non è cosa facile; ma da alcuni segni esteriori ci si può fare un giudizio approssimativo.

Sono ottimi indizi la bianchezza della carne e lo stato di nutrizione; parimenti la grossezza delle gambe è sintomo sicuro di gioventù. Se la pelle è coperta di peli lunghi, il pollo è vecchio, ed è vecchio il piccione se ha gambe fini e pelle nerastra.

Bisogna sempre diffidare dai volatili che si presentano con chiazze scure sulla pelle, o che hanno carni floscie e cadenti.

QUALCHE CONSIGLIO



in cucina

La cucina è il vero regno della massaia. Essa, deve essere soprattutto splendente ed ordinata. Purtroppo le esigenze moderne non permettono più di dotare gli appartamenti di quelle belle e vaste cucine in cui sgonnellavano le nostre nonne, ma non è detto che, coi razionali criteri che regolano le costruzioni moderne, non si possa avere anche in piccolo spazio tutto l'occorrente, e soprattutto la pulizia, che viene molto agevolata dalla applicazione delle piastrelle o dalla dipintura a olio che sostituiscono nelle cucine moderne gli antichi sistemi di imbiancatura a calce. Non molte cose occorrono per dotare una cucina di non grandi pretese. Basterà un modesto corredo di casseruole, pignatte e padelle, che va regolato secondo la composizione della famiglia.

Un piccolo assortimento di posateria in metallo e in legno (non dimenticare che i mestoli di legno sono i migliori per rimestare le vivande, in quanto non si alterano e quindi non danno alcun sapore).

Un piccolo assortimento di piatti di varia grandezza. Un piano di marmo su tavolo o infisso al muro, un mortaio, una bilancia, ed un forno, se non si possiede una cucina a gas che già lo contenga.

Occorre poi... molta pazienza e molta attenzione e sopratutto molta volontà, e molto ordine.

I cibi più squisiti sono quelli che richiedono molto tempo per essere preparati, e molta accuratezza nella loro preparazione.

La massaia inoltre deve avere sempre in casa un posticino « fresco » in cui conservare i cibi e le bevande ,specie d'estate.

Per chi possiede una ghiacciaia il problema è risolto. Per chi non l'ha consigliamo la solita « moscarola » da applicarsi fuori una finestra su cui non batta il sole, ed in cui si riporranno le vivande.

Le verdure e la frutta possono tenersi in ceste, e sempre in luogo fresco.

Quando, mancando una ghiacciaia, bisognerà conservare una certa provvista di pesce sarà necessario ricorrere a degli espedienti.

Quello della « polvere di carbone » è uno dei più pratici.

Occorrerà mettere sul fondo di una cassa di legno uno strato di carbone polverizzato per 5-6 cm. di altezza. Su di esso si getterà del ghiaccio in pezzetti grandi quanto il comune sale marino; sul ghiaccio si disporrà il pesce, che si attornierà con altro ghiaccio, il più strettamente possibile. Si coprirà il tutto con una tela grossa sulla quale si disporrà un alto strato di carbone in polvere. Tale procedimento permetterà di conservare il pesce fresco per una settimana in estate e per due in inverno.

Un altro metodo consiste nello sventrare e pulire accuratamente il pesce, mettendovi poi dentro dello zucchero raffinato in quantità sufficiente a che lo penetri bene tutto. Potrete lasciarlo così per due o tre giorni e se volete prolungarne ancora la conservazione converrà sospenderlo in un luogo asciutto e bene areato allo scopo di evitare che amuffisca. E' sufficiente un cucchiaio da tavola di zucchero per la conservazione di un pesce di 2 o 3 Kg. per parecchi giorni.

Si può anche aprire il pesce e soffregarlo interna-

mente con sale e zucchero bianco mescolati in parti eguali.

Questo semplice procedimento basta per conservare per 3-4 giorni le sogliole, i merluzzi e qualsiasi altro genere di pesce. Quale che sia però il metodo di conservazione, i pesci conservati vanno sempre ben lavati e fatti cuocere immediatamente inquantochè, se esposti all'aria, possono andare con molta facilità in putrefazione.

In ogni cucina bene organizzata non mancherà mai una assortita dotazione di spezie, e del pari si provvederà a tener sempre pronta una piccola scorta di erbaggi aromatici: prezzemolo, basilico, aglio, cipolla, origano, salvia, ecc.

Nella cottura e preparazione dei cibi bisogna tener presente alcune norme:

Per cuocere bene la pasta: Occorre avere un recipiente capace di contenere circa 6 litri di acqua per ogni kg. di pasta. Occorre immergere la pasta quando l'acqua bolle perfettamente a gas non del tutto aperto, e, appena immersa, aprire completamente il gas per far riprendere l'immediato bollore.

Bisogna ancora sorvegliare la cottura che non deve essere eccessiva perchè la pasta va mangiata « al dente ». Appena cotta, togliere il recipiente dal fuoco e sottoporre la pasta ad un brevissimo getto d'acqua fredda.

Per preparare e cuocere il pesce: Occorre strappare le garge con un coltello a punta acuta, in modo da estirpare anche gli interiori, il cui rimanente si estrae attraverso un taglio che si produrrà nel ventre. Si raschiano poi le squame in senso inverso alla disposizione di esse.

I metodi per far cuocere il pesce di mare nell'acqua

salata sono due: il primo consiste nel cuocere il pesce intero nell'acqua fredda salata e acidulata; il secondo nel cuocerlo a pezzi, immergendoli in acqua molto salata e bollente.

In questo caso la cottura è molto più rapida, in quanto i pezzi vengono più presto penetrati dal calore.

A differenza delle altre carni, il pesce cotto a pezzi non perde nulla delle sue qualità, anzi, essendo provato che la cottura rapida può in parte influire sulla succulenza delle carni, è evidente il maggior vantaggio di questo sistema che ha un solo inconveniente: quello della peggiore presentazione.

Per assicurarsi se il pesce è cotto, bisogna stare attenti agli occhi, che devono diventare due pallottoline bianche, facilmente staccabili.

Per cuocere i vegetali: I vegetali contengono una notevole quantità di acqua, che nella evaporazione attraverso una lenta cottura, può essere utilmente adoperata. Anzichè condire i vegetali dopo la lessatura, val meglio farli cuocere coi condimenti e con gli aromi, a secco, a fuoco lento. In tal modo il calore svilupperà l'evaporazione dell'acqua di vegetazione che, rappredendosi nella parte interna del coperchio, si condenserà, ritornando a gocciolare sul vegetale.

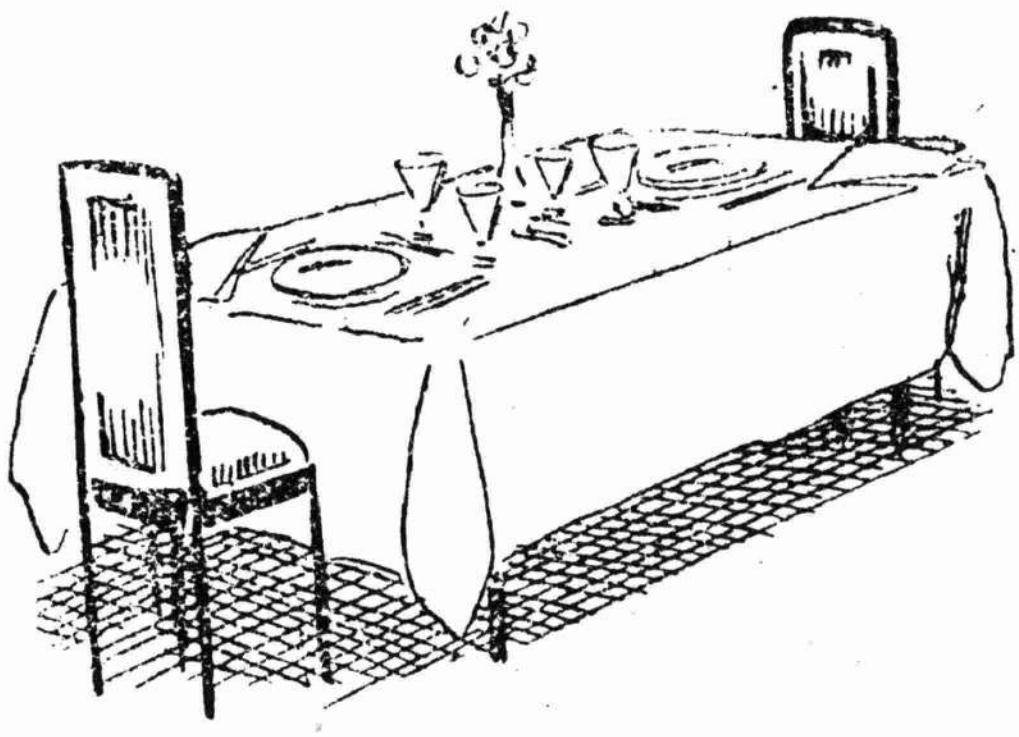
Per effetto di questa parziale distillazione, la verdura conserverà nella cottura il profumo, e tutti i suoi sali, rendendo questo alimento molto più nutriente e saporoso.

Per salare esattamente il brodo: Si richiedono 7 o 8 grammi di sale per ogni litro. Si tenga presente che il calore riduce il volume dell'acqua, ma non il quantitativo del sale.

Per conservare le uova: Bisogna prima accertarsi della loro freschezza immergendole in un vaso conte-

nente acqua salata a saturazione a 15°; l'uovo sarà fresco solo se starà sotto acqua o precipiterà a fondo. Fatto questo accertamento si immergono le uova in un recipiente contenente una soluzione satura di silicato di sodio, alla quale si sia aggiunto il 6% di salicilato di sodio. Il recipiente va tenuto coperto. Le uova così conservate si mantengono freschissime, ma appena tolte dal recipiente vanno lavate e consumate. La soluzione anzidetta può essere sostituita con olio di semi di cotone.

QUALCHE CONSIGLIO



a tavola

Tutti amiamo il dolce piacere della mensa, perchè è proprio svolgendo questo rito che il cuore si apre all'amicizia, alla confidenza, alla gioia e il brio zampilla dall'animo pacificato fra i vividi riflessi dei cristalli, delle argenterie, dei vini.

La tavola, disse qualcuno, è l'altare della casa che bisogna adornare nei giorni di festa, e il compito gentile spetta alla padrona di casa, che preparerà la tavola con raffinatezza di gusto per accogliere degnamente i suoi ospiti.

Una tavola bene apparecchiata è, si può dire, un pranzo già riuscito, giacchè tutti sanno che le vivande possono, sì, essere squisite, ma se non sono presentate signorilmente perdono molto del loro prestigio.

Un solo piatto forma il coperto; fra un coperto e l'altro si frapponga un giusto spazio per lasciare a tutti libertà di movimento. Si calcola che lo spazio indispensabile dev'essere dai settanta ai settantacinque centimetri.

Alla destra vanno messi il cucchiaio e il coltello, alla sinistra la forchetta e in faccia al coperto la posatina per la frutta. Le altre posate per il pesce, per gli antipasti o altro, che eventualmente dovesse occorrere, verranno messe man mano che il pranzo progredisce. Il sale e il pepe, separati, in piccoli recipienti di diverse fogge, saranno disposti in misura di ogni due persone. Tra i piatti e le bottiglie, allineati un po' verso destra,

si collocano il bicchiere per l'acqua, quello pel vino da pasto e, se la lista lo comprende, la coppa per lo spumante.

Sul piatto, o anche a destra di ciascun convitato, si poserà il tovagliolo piegato semplicemente. Le caraffe dell'acqua e del vino, quando non è la persona di servizio che versa, saranno a portata di mano degli invitati.

Gli antipasti, disposti in bell'ordine nell'apposito piatto, si prendono con le forchettine adatte e si mangiano indifferentemente o con le posate grandi comuni o con quelle piccole, dette da « dessert ». Dopo l'antipasto si serve vino bianco secco. A destra di ogni commensale si pone una tazza di brodo sul suo piattino. In tavola vi saranno dei portaformaggio con lo speciale cucchiaio. Il brodo non dev'essere caldissimo, perchè non è permesso soffiare sul cucchiaio. Il medesimo si porta alla bocca longitudinalmente, e non dalla punta. Il risotto si mangia con la forchetta, questo è risaputo, ma non è forse superfluo ricordare che non si deve servirsi del cucchiaio per avvolger la pasta intorno alla forchetta.

Il piatto forte sarà freddo: pollo lesso o arrosto, carne allo spiedo, vitello tonnato. Insieme, poi si porta in tavola una insalatina allestita con verdure variate: fagiolini, fondi di carciofi, cavolfiori, ecc.

Il pollo si trincia in cucina; chi prende con le mani l'ala o la coscia contravviene alle elementari regole del galateo. Gli asparagi si servono con le molle da servizio e si mangiano a uno uno con le apposite molle personali. I carciofi si servono senza le prime foglie; si tagliano e si mangiano con la forchetta.

Se c'è il pesce, lo si deve servire con delle salse che si presentano nelle speciali coppe provviste del rela-

tivo cucchiaio. Col pesce non si deve usare il coltello, nè per servirlo, nè per mangiarlo, ma le posate composte di forchetta e spatola.

Dopo il piatto forte si mesce vino vecchio rosso.

Il formaggio si pone in tavola già pulito; si taglia a pezzettini che si mettono a uno a uno su un pezzo di pane. Alcuni lo servono prima del dolce, altri dopo. Meglio prima. Si dice che il formaggio « a colazione è oro, a pranzo argento, a cena piombo ».

Il dolce, secondo com'è, si mangia col cucchiaio, oppure con le forchettine munite di taglio.

Le paste si servono con le pinze, e così pure i panini. I biscotti, invece, si prendono con le mani. Il pane non si taglia, si rompe un pezzetto per volta, con le mani, a misura che se ne ha bisogno.

Infine si mesce vino dolce o spumante.

D'estate, in luogo del dolce, si può servire il gelato. Si pone in tavola in una grande coppa, e si serve nelle piccole coppe di cristallo, o d'argento, coi cucchiaini foggiati a paletta. Per le frutta, secondo il genere, si adoperano le adatte posatine.

Le mele e le pere, si dividono in quattro parti e si sbucciano. I noccioli delle ciliege, o altro, si depongono nel cavo della mano destra chiusa a imbuto e poi sul piatto.

Il caffè si serve a tavola o nel salotto. La tazza col piattino si mette su un piatto, col cucchiaino accanto. Il caffè, occorre dirlo? si beve dalla tazza. Alle frutta, si portano in tavola delle piccole coppe colme di acqua fresca con una fettina di limone. In queste coppe si laveranno le frutta, e alla fine del pranzo le dita.

Finito di mangiare, il tovagliolo, che si è sempre tenuto sui ginocchi, si pone sulla tavola, vicino al proprio piatto, senza piegarlo.

Il padrone di casa, offre agli invitati sigari e sigarette.

E' di regola che il padrone e la padrona di casa siedano di fronte, al centro: a destra della signora prenderà posto l'invitato più importante, a sinistra il secondo in ordine d'importanza; a destra e a sinistra del padrone di casa le due signore di maggior riguardo o le più anziane. Si alternano poi i convitati, un uomo e una signora; non tanto in ordine d'importanza quanto seguendo il principio di accostare le persone che possano più facilmente simpatizzare tra loro; compito questo delicato, che richiede le doti di finezza, d'intuizione di una signora. La quale avrà cura poi di non mettere in fondo alla tavola, naturalmente, persone autorevoli; quei posti sono di solito riservati alla gioventù: ai figlioli dei padroni di casa, ai loro amici e piccole amiche.

Si serve prima la signora che sta alla destra del padrone di casa, poi le altre invitate, indi la padrona; successivamente gli uomini, cominciando da quello che sta alla destra della padrona e per ultimo il padrone di casa.

Dopo aver offerto due volte la pietanza bisogna aspettare che il commensale abbia finito di mangiare; in seguito gli si porge con la destra un piatto pulito con su le posate occorrenti, e si ritira con la sinistra l'altro piatto. Così sino alle frutta.

I vini si servono alla destra. Le vivande invece si presentano alla sinistra, affinchè il commensale possa servirsi comodamente.

Ogni signora di buon gusto intuisce ed esprime la parte ideale che la mensa rappresenta nella sua casa, ornandola con amore, dedicandole ogni sua cura, ed ecco fiorire l'arte dell'imbandigione, che è da coltivarsi nella donna, quale sottile incanto che accresce la sua

grazia e il suo dominio nella casa.

Per quanto l'arte gastronomica vada oggi rifiorendo, siamo però lontani dai succolenti pasti del passato; ma, quasi a colmare questa lacuna, la tavola si vuole ornata in modo sempre più artistico e originale. Si può dire che l'occhio voglia restare più soddisfatto del palato, ed è questa una rivincita dei tempi attuali. Tutti lavorano, ricchi e non ricchi, tutti ambiscono di concedersi, sì, qualche piacere, ma senza gettarsi allo spreco: una lista moderata, ma una tavola gioiosamente imbandita, l'apparenza compensa.

L'ornamento più facile e più alla portata che si conosca è quello floreale: si può rinnovare ogni giorno e ha un incanto che muta a ogni stagione. Piace adornare la tavola con fiori, con foglie, con frutta, oppure con tralci di rampicanti, semplicemente disposti sulla tovaglia, entro vasi e coppe di cristalli: l'effetto è sempre raffinato e il gusto suggerisce volta a volta le migliori trovate.

Tuttavia questa ornamentazione floreale, non è più così in voga come qualche anno fa. Ninnoli in porcellana, alberelli con ramificazioni dorate, con fiori alle estremità, che permettono di sostenere qualche fiore raro, dando l'illusione di una fantastica vegetazione, piccole coppe dorate, che si possono curiosamente riempire con chicchi d'uva, fragole, foglie, sostituiscono i fiori sparsi e il verde o i mazzetti e le coroncine.

Tovaglie in lino ricamato, meglio che la vecchia Fiandra fiorata. I ricami riproducono disegni spesso tratti dal barocco o dal rinascimento, ma anche disegni novecenteschi. Si vedono così pasticche o quadrati o rombi o frammenti di rettangoli legati insieme da leggeri e semplici volute di fili, sottilissime, ovvero strisce disposte nel senso della larghezza, molto semplici,

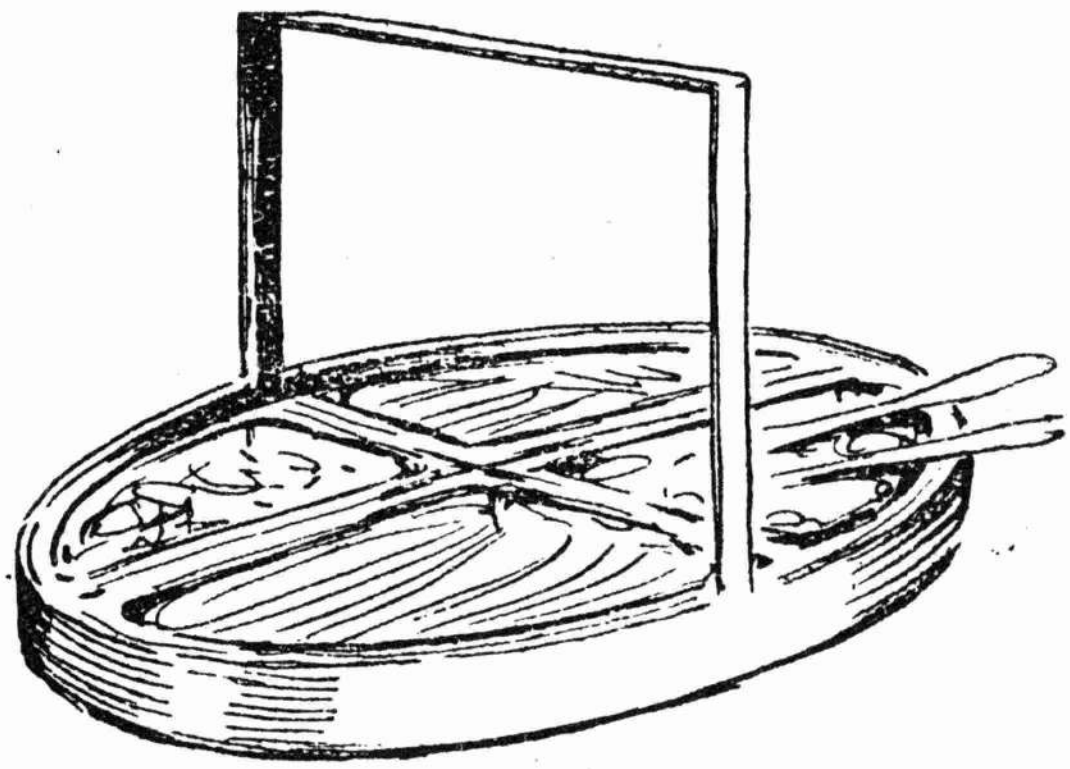
ma che offrono un simpatico contrasto, risultante dalle opacità del lino e dalla lucentezza morbida del filato.

I centri e le sottocoppe, si usano in organdi ricamato a punto ombra o adorni di pizzo finissimo, a tombolo o in Venezia Burano.

Sempre per queste gentili forniture, attraverso le quali si rivela ancora e sempre il buon gusto della padrona di casa, si fanno anche certi ricami su tulle, dove con il filo di un sol colore si ottengono tre o quattro effetti diversi, variando la grossezza del filato, la lavorazione e la direzione del filo. Ma il punt'ombra è il preferito, chè dona alla batista, al bisso, all'organdì una delicata raffinatezza.

Tovaglie, tovaglioli, posate, vasellame, cristallerie devono esser fra loro in perfetta armonia e insieme armonizzare coi mobili della sala.

ANTIPASTİ



Gli antipasti entrano in quella categoria di piatti che non sono indispensabili per completare un servizio, ma da soli non basterebbero a comporre un pasto.

Essi si servono oltre le vivande principali, onde la loro denominazione.

Oggi, si è preso l'uso di moltiplicare talmente la loro qualità e varietà che la loro primitiva denominazione non regge più.

Gli antipasti possono essere freddi e caldi.

Gli antipasti freddi si dispongono sulla tavola negli appositi servizi o in piattini e si presentano ai convitati prima di servire la minestra. Quelli caldi sono serviti dopo la minestra o contemporaneamente a questa.

Noi citeremo qui soltanto alcuni degli antipasti più semplici, attenendoci a quelli freddi.

Oltre a quelli che elenchiamo, altri ancora ve ne sono svariatissimi, ed in genere si acquistano già pronti nelle buone salumerie.

ANTIPASTI DI ORTAGGI E FRUTTA

Approntate, mondate e pulite dei ravanelli, peperoni, sedani, carciofi, cetrioli, insalate verdi o di legumi, che si mangiano gli uni con olio e sale, le altre con olio, aceto e sale. I legumi marinati all'aceto, quali funghi, olive, cetrioli, cipolline, ecc., non si tratta che di porli in piccoli vassoi con un po' della loro marinatura. Le olive, essendo conservate in acqua salata, le laverete prima in acqua fresca, poi le porrete in una piccola compostiera, coperte d'acqua affinchè non si annerisca-no. I cardi teneri, tagliati a filetti ed immersi prima in acqua fredda con un po' di limone, si servono con olio e burro d'acciuga liquefatto che si tien caldo su uno scalda-vivande. I fichi verdi e i poponi si servono parimenti per antipasti. I secondi si dividono in fette lasciando però unite le estremità affinchè il popone si presenti intiero. Alcuni lo accompagnano con zucchero; altri preferiscono mangiarlo col prosciutto od altro salume.

Le aringhe salate le farete imbianchire in acqua bollente; asciugatele, e quando sono fredde marinatele nell'olio e servitele come le acciughe.

ACCIUGHE SALATE.

Diguazzatele nell'acqua, asciugatele e togliete loro la spina principale; acconciate i filetti cospargendoli d'olio e guarnendoli con capperi e prezzemolo trito.

CANAPE' D'ALICI.

Tagliate delle fette di mollica di pane alle quali darete quella forma che meglio v'aggrada; friggetele al burro da ambo le parti e riunitele in modo da coprire interamente il piatto su cui intendete servirle. Spalmate la superficie di burro d'acciughe; indi coi filetti d'acciuga trattate dei disegni, quali fiori, cifre, corone, ecc. Mettete sul fondo e negli intervalli del rosso e del bianco d'uova lesse, del prezzemolo o cerfoglio; il tutto tritato minutamente e in modo da farne spiccare i differenti colori. I cetriolini o le radici a foggia di rotelle od a filetti, servono pure ad arricchire la decorazione.

L'abilità del cuoco saprà variare il modo di servire, collocando, per esempio, i crostoni foggiati a cuore

appoggiati l'uno all'altro in modo da farne un rialzo ed ornando il centro con fiori, ecc.

Questi *canapé*, chiamati anche *mescolanze alla francese*, si fanno similmente con salmone, prosciutto, ecc..

SALMONE AFFUMICATO.

Oltre all'impiegarlo come si disse pei canapè, lo si serve pure tagliato a fette, passato un istante alla graticola e cosparso leggermente d'olio.

SALUMI.

Il prosciutto, la mortadella, la lingua, la spalla ed in genere tutte le differenti qualità di salumi costituiscono l'antipasto più comune. Tagliati a fette sottili e guerniti di foglie di prezzemolo, burro, ecc., il buongusto della preparatrice saprà farne spiccare la varietà, potendo facilmente disporli a disegni, quali stemmi gentilizi, croci di Malta, corone, ecc..

Foggiate con uno stampo, o colla siringa, od anche raschiando col coltello, il burro, che disporrete su un piattino, evitando di impiegare la superficie del burro stesso che è sempre più o meno alterata.

SARDINE E TONNO ALL'OLIO.

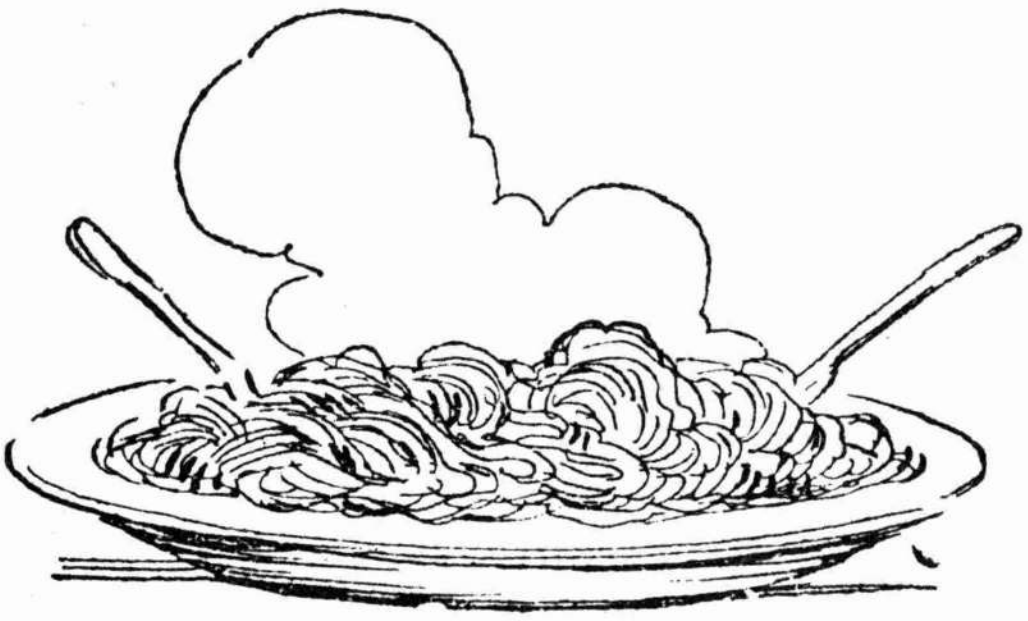
Ritirate le sardine dalla scatola, asciugatele con un pannolino, tagliatene le estremità e acconciatele bagnandole d'olio d'oliva fine, e accompagnandole con altro piattino di burro fresco.

Il tonno si serve come le sardine.

ARINGHE AFFUMICATE E SALATE.

Diliscate e levate la testa e la pelle alle aringhe affumicate; ponetele sulla graticola un istante, indi mettetele nel piatto cospargendole d'olio.

MINESTRE



asciutte

VERMICELLI CON LE VONGOLE.

Vongole kg. 1. Olio d'oliva: cucchiai quattro. Aglio e prezzemolo: a piacere. Vermicelli o spaghetti: kg. 0,600.

Lavare rapidamente le vongole in molta acqua, farle aprire in un tegame a fuoco vivo con pochissima acqua e rimestandole spesso. Separare i molluschi dai gusci, gettando via questi, ma conservando il brodo che ne è uscito. Far soffriggere aglio e prezzemolo nell'olio, aggiungendo, se piace, un pezzetto di zenzero (peperoncino rosso). Togliere e gettare l'aglio e mettere nel soffritto le vongole, aggiungendo via via il brodo, che si fa restringere a giusta consistenza. Condire con questo sugo i vermicelli cotti nel solito modo. In luogo delle vongole si possono usare le ottime arselle dell'Adriatico, ormai in vendita ovunque.

PASTA ALLA VENETA PER VIGILIA.

Ett. 7 e mezzo pasta larga comune (le così dette « Lasagne »); ett. 2 e mezzo uva Calabria; mezzo ett. pinoli;

zucchero ett. 1; cannella un pizzico; sale.

Si fanno bollire le paste a tre quarti di cottura in molta acqua con il sale occorrente. In un tegame si mette a riscaldare dell'olio con una cipollina, quando questa è rossa si leva e si getta via.

In una grande padella si versa prima un po' d'olio, in maniera di ungerla bene, poi si mette uno strato di pasta, indi uno d'uva, di zucchero e cannella e alcuni pinoli. Poi si versano dei cucchiai dell'olio messo a riscaldare e si ripete fino a che la pasta è finita.

Si cuoce con fuoco sotto e sopra con l'avvertenza di girar spesso la torta; per aver la sicurezza della sua perfetta cottura la si volta anche due volte.

Questa torta è eccellente. Serve per 6 persone.

PASTE CERTOSINE ASCIUTTE.

Si fa un battuto finissimo di pomodori secchi e funghi, si mette nel tegame con olio e molto burro finissimo. Si fa bollire piano per 20 minuti e si aggiunge del brodo, o, volendo, anche acqua. Si fa bollire per altri 5 minuti. Con questo buon intingolo e con formaggio si condiscono le paste già lessate.

PASTA COL PESTO ALLA GENOVESE.

Prendere gr. 150 di basilico, poche foglie di prezzemolo, due o tre spicchi d'aglio, passare ogni cosa alla

macchina tritacarne parecchie volte da formare un impasto, aggiungere gr. 150 di formaggio sardo grattugiato e un po' di sale. Mettere poi in un piatto aggiungendo gr. 100 di burro e gr. 150 di buono olio d'oliva, allungare poi con poca acqua salata. Cuocere kg. 1 di pasta (di preferenza fettuccine) e condire aggiungendo un pochino di formaggio.

GNOCCHI ALLA PARMIGIANA.

Provvedetevi di gnocchi in ragione di un etto e mezzo per persona e gettateli in acqua bollente convenientemente salata; dopo dieci minuti e quando, cioè, galleggeranno alla superficie, saranno cotti e potrete scolarli. In un recipiente a parte metterete del burro ed un ramoscello d'erba salvia; appena dorato il burro, vi scioglierete un po' di un qualsiasi estratto di carne e, quando questo sarà diluito, potrete versare gli gnocchi, mescolando per bene. Coprite con una manciata di buon parmigiano e servite.

MACCHERONI ALL'ALPINISTA.

Cuocete dei maccheroni o degli spaghetti (come meglio vi aggrada) ed appena cotti scolateli.

Sciogliete intanto, a parte, in un tegamino un pezzo

di burro, ed appena questo è liquefatto, unite 50 gr. di pancetta tagliata a quadrettini, lasciandovela cuocere. Aggiungete quindi un cucchiaio di salsa di pomidoro e, regolando con pepe, bagnate con un cucchiaio dell'acqua in cui avrà bollito la pasta ed unite un po' di estratto di carne. La salsa sarà così pronta per condirne i maccheroni.

MACCHERONI ALL'USO DI CATANIA.

Preparatevi un mezzo chilogrammo di sardine fresche, divise in due parti; infarinatele e friggetele nell'olio. Quando saranno dorate, tenetele a parte. Frattanto fate bollire a parte tre finocchi freschi novelli e, dopo cotti, scolateli, premendoli per bene, ed, infine, triturateli.

Ancora a parte, cuocete in acqua bollente e salata un chilogrammo di maccheroni che, levati dal fuoco, scolerete per bene.

Ponete quindi al fuoco una padella con almeno un ettogrammo d'olio d'oliva ed unitevi sei acciughe salate, che avrete pulite e liberate della spina; appena queste saranno disfatte, unirete i finocchi triturati, regolando con sale e pepe; aggiungete un po' di salsa di pomidoro e lasciate cuocere per quindici minuti. Prendete infine una tortiera, di rame o di terra, e cominciando da uno strato di maccheroni, continuate con un altro

di sardelle, con uno di salsa di finocchi e così di seguito, sempre alternando, fino ad esaurire le qualità varie preparate.

Passate al forno per un quarto d'ora; quindi servite.

MACCHERONI CON INTINGOLO E MELENZANE ALLA SORRENTINA.

Affettate cinque o sei melenzane, salatele e mettetele sotto peso affinchè, sgocciolando, perdano l'amaro; asciugatele, quindi, e friggetele. Preparate a parte un intingolo di interiora di pollo con un po' di salsa di pomidoro. Fate infine bollire un chilogrammo di buoni maccheroni e, quando li avrete sgocciolati, metteteli in una zuppiera e frammezzateli colle melenzane fritte, col raguncino ed il suo sugo, e con formaggio grattugiato.

MACCHERONI ALLA NAPOLETANA.

Acquistate mezzo chilogrammo di polpa di vaccina e mettetela in una casseruola con una cipolla di media grossezza ben tritata, un ettogrammo di lardo pestato, sale, pepe, cannella in polvere e due chiodi di garofano. Soffriggete, rivoltando spesso; quando la cipolla avrà preso un color biondo, bagnate con acqua e quan-

do vedrete annerirsi la carne (non bisogna però lasciarla bruciare), aggiungete 35 grammi di conserva di pomidoro facendola liquefare. Mescolate continuamente versando poca acqua di volta in volta, tanto da ricavare il sugo a sufficenza per condire i maccheroni. Quando il sugo sarà ottenuto, levate la casseruola dal fuoco e passate allo staccio. A parte avrete preparato un chilogrammo e mezzo di maccheroni bolliti e sgocciolati; versatevi sopra il sugo e frammezzate con 300 grammi di parmigiano grattugiato.

RISOTTO AL TONNO.

Si fa rosolare con olio, un trito composto di cipolle, aglio, carote, sedano, pepe e sale, poi si versa del sugo di pomidoro. Appena tolto dal fuoco il tutto vi si aggiunge del buon tonno tritato. Con questo intingolo si condirà il riso cotto a parte in acqua. Condire con abbondante formaggio. Per ogni persona 20 grammi di tonno. Servire caldo.

PASTICCIO SVELTO.

Condire bene con burro e parmigiano (o con ragù) dei buccolotti rigati di media grossezza. Unire alla pasta così condita 2 uova intere e amalgamare il tutto per bene. Ungere una teglia con burro e spolverizzar-

la di pangrattato: porvi la pasta già preparata e mettere a forno finchè dalle due parti si sarà formata una bella crosta rosata. (Naturalmente i boccolotti vanno, prima di essere conditi, lessati a media cottura).

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Ponete nell'apposita tavola un mezzo chilogrammo di farina bianca e fatevi una piccola conca nel mezzo riempiendola con tre uova intere, una parte conveniente d'acqua, un pizzico di sale e olio d'oliva per un mezzo guscio d'uovo. Impastate per bene e distendete col mattarello ricavando le tagliatelle nella misura che credete opportuna.

Un procedimento più accurato deve seguire per la preparazione del ragù. Raccogliete sul tagliere una cipolla, una carota, la parte bianca di un sedano, uno spicchio d'aglio e triturate il tutto finissimamente. In una padella con burro ed un po' d'olio d'oliva farete rosolare leggermente questa triturata, aggiungendovi subito un paio d'ettogrammi di carne tagliuzzata di manzo, oppure di maiale o di vitello. Lasciate cuocere fino a che il composto risulterà prosciugato ed allora vi unirete ancora: salsa di pomidoro, sale, pepe, noce moscata, bagnando con vino bianco. Quando sarà evaporato, continuate la cottura con un po' di brodo. Se la carne è di manzo vi occorrerà almeno un'ora, se invece è di vitello o di maiale basterà un po' meno. Quan-

do il ragù è ben condensato sarà pronto da versare sopra le tagliatelle, bollite e scolate. Cospargete di buon parmigiano, aggiungendovi, magari, un pezzo di burro.

NASTRINI IN SALSA.

Occorrono per 4 persone: Uova 4; Burro grammi 100; Parmigiano (formaggio) gr. 100; Un mazzettino di prezzemolo.

Si batte ben bene un uovo intero e si condisce con sale, pepe e formaggio grattugiato. Si mette il burro in una padellina e quando è sciolto, si versa l'uovo battuto e condito e si fa una frittatina che poi si stende su carta assorbente per asciugare. Raffreddata bene si taglia a nastrini e si immerge in una salsa concentrata di pomidoro, cotta precedentemente col burro. Lo stesso procedimento si usa per le altre uova. Si mangiano caldi.

POLENTA ALLA RELIGIOSA.

Ingredienti: 1/4 di farina granoturco, un litro di brodo di pesce, sale, formaggio, burro e salsa di pomidoro.

Nel brodo col sale si fa cuocere la farina, mescolando per 15 minuti; si toglie dal fuoco e si prepara così: in un piatto di terra si stende uno strato di polenta, uno di burro, uno di formaggio grattugiato e

poca salsa di pomidoro. Si ripete così, terminando l'ultima volta col formaggio.

Si metta al forno dolce per pochi minuti e si serva nello stesso piatto.

RISOTTO ALLA MILANESE

Tritate una cipolla, che farete soffriggere con un pezzo di burro e un po' di midolla di manzo, diluite con poco brodo, passate allo staccio e mettete il tutto nella padella con un chilo di riso e un po' di zafferano. Tramenatelo alquanto sul fuoco, indi fatelo cuocere in buon brodo, rimettendovene mano mano che si asciuga; a mezza cottura unitevi una cervellata, quando è qrasi cotto aggiungete un po' di formaggio grattugiato.

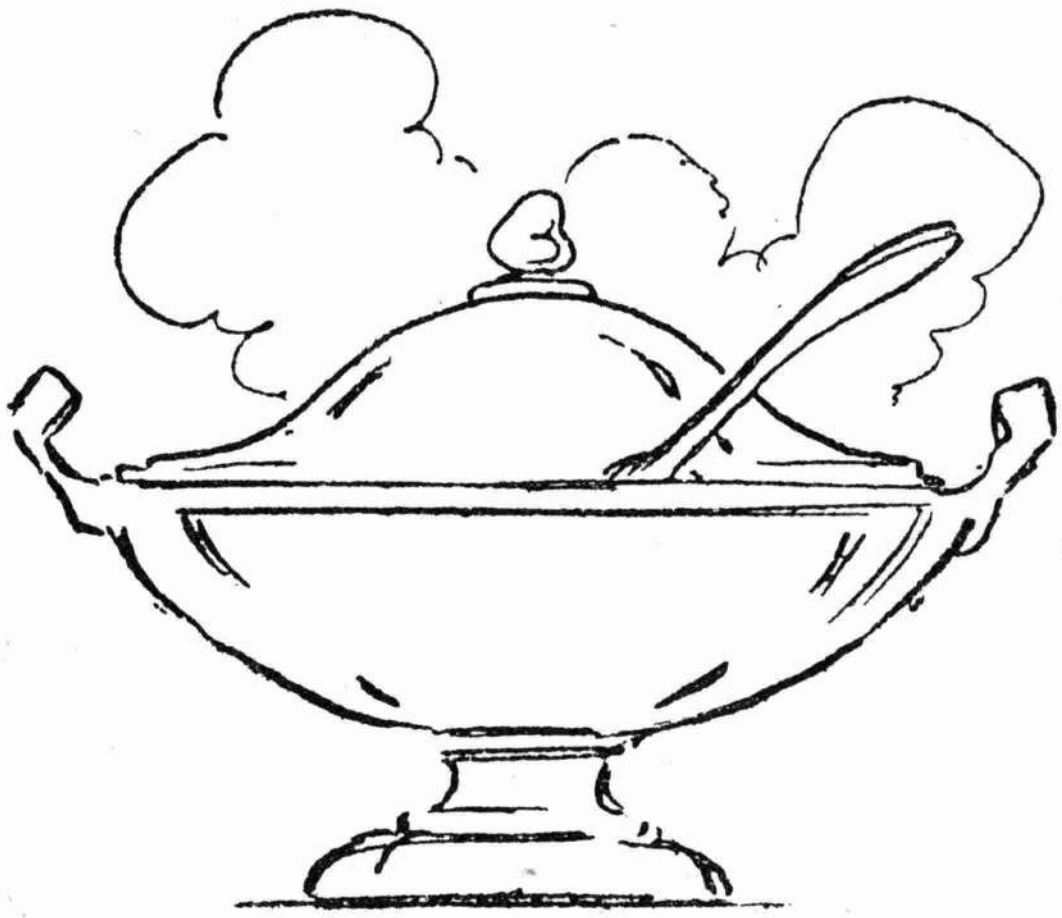
Potrete anche, dopo averlo fatto rosolare un pochino, versarvi ad un tratto il brodo, cioè circa due litri e mezzo, con che gli imprimerete una maggior morbidezza.

Ad alcuni piace di mettervi un mezzo bicchier di vino bianco; altri, al momento di ritirarlo dal fuoco, vi aggiungono un pezzetto di burro fresco che dovrà essere diligentemente sciolto. E' importante che la bollitura sia spinta a fuoco ardente.

RISO ALL'ITALIANA.

Procedete come sopra, omettendo lo zafferano ed aggiungendovi invece della salsa di pomidoro.

MINESTRE



di verdura

MINESTRONE ALLA GENOVESE.

Procuratevi le seguenti verdure: patate, carote, sedano ed un bel cavolo; dopo averle ben lavate e pulite, tagliatele a pezzettini. Mettete frattanto in una casseruola del buon olio d'oliva ed una tagliuzzata di cipolla; appena questa sarà rosolata unitevi qualche pomodoro fresco, sbucciato e ridotto in piccole parti; lasciate cuocere una diecina di minuti e quandi aggiungete le verdure, bagnandole con acqua. Quando sarà raggiunta la cottura, mescolatevi della pasta, regolando con sale e pepe. A parte, sul tagliere, avrete preparato intanto un po' di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di basilico sfogliato, triturati finissimamente. Pestate ogni cosa nel mortaio. In mancanza del mortaio, potrete triturare colla mezzaluna, e passate poi in una scodella con olio e un etto di formaggio pecorino grattugiato, amalgamando il composto con un mestolo di legno. Cinque minuti prima di levare dal fuoco il minestrone vi unirete il pesto.

MINESTRONE FAMILIARE ALLA MILANESE.

Per ottenere un buon minestrone alla milanese dovete procurarvi i seguenti legumi: patate, carote, se-

dano, una verza, fagioli freschi oppure secchi (in questo caso devono essere cotti a parte), piselli, punte d'asparagi e fave fresche. Sbucciate e tagliate a piccoli pezzettini, indi passate in acqua fresca. Frattanto, a parte, in un capace recipiente, metterete una battuta fra lardo e pancetta (circa un ettogrammo), un pezzo di burro, una foglia d'erba salvia e una triturata di cipolla. Rosolate per bene ed aggiungete della salsa di pomidoro od anche una triturata di pomidoro freschi, sbucciati e liberati dei semi. Lasciate al fuoco per una decina di minuti e quindi unite una parte dei legumi e cioè: le patate, le carote, il sedano ed i fagioli (se freschi); bagnate con brodo oppure con acqua fresca e lasciate cuocere ancora per un'ora. Quando le verdure sono cotte, aggiungete pure le fave, le punte di asparagi, i pisellini freschi e le verze. Appena ripreso il bollore, versate del riso in ragione di 50 grammi per persona e lasciate bollire forte, regolando di sale e di pepe. Qualche minuto prima di levare dal fuoco aggiungete una manciatina fra prezzemolo, una foglia di salvia, uno spicchio d'aglio fresco e mescolate cospargendo una manciata di formaggio grattugiato.

La cottura deve essere un po' al dente. Versate in una zuppiera fredda, che terrete per una mezz'ora immersa in acqua.

RISO E CARCIOFI.

Fate un battuto di lardo di prosciutto, che metterete a rosolare con un paio di cucchiai di olio, sale e pepe quanto basta. Prendete la parte tenera di tre o quattro carciofi e tagliuzzatela finemente, versatela nel battuto e olio, assieme ad un cucchiaino da caffè di estratto di pomidoro. Durante la cottura dei carciofi prendete 250 grammi di buon riso, lavatelo e versatelo nei carciofi appena sono cotti, allungando con acqua tiepida e portando anche il riso a cottura. Quando tutto è pronto, aggiungete 30 gr. di burro, rimestate e condite con formaggio.

RAVIOLI DI SPINACI.

Fate una sfoglia con due uova, 750 grammi di farina, acqua quanto basta, un pizzico di sale. Stendete la pasta molto sottile e con l'orlo di un bicchiere tagliate dei tondi.

Lessate e scolate bene degli spinaci, tritateli e rosolateli nel burro aggiungendovi sale, una manciata di pane grattugiato, un po' di latte o di ricotta fresca. Quando saranno bene rosolati (pur restando un po' morbidi) fate raffreddare, indi aggiungete due uova.

Su ogni tondino di pasta, deponete un po' di questo ripieno, ricoprendolo con un secondo tondino, avendo cura di chiudere bene i bordi.

Buttate quindi i ravioli nell'acqua bollente e fateli cuocere per circa 10 minuti. Cotti che saranno, li potrete condire con salsa di pomidoro, burro fresco e formaggio.

PALLINE AFFOGATE.

Dose per 6 persone: kg. 1 di spinaci o bietole, etti 3 di ricotta, un uovo, sale, spezie, ed, a chi piace, formaggio.

Scottare in acqua bollente gli spinaci, o le bietole, lasciar raffreddare, unire la ricotta, l'uovo, sale, spezie, mescolare bene, poi fare tante palline (grossezza di una noce) infarinarle, lasciarle posare un 10 minuti e poi gettarle una alla volta in acqua bollente leggermente salata: quando le palline sono cotte vengono a galla, scolarle una alla volta dall'acqua, condirle con burro e formaggio, possibilmente metterle un momento in forno.

PALLOTTOLINE IN BRODO.

Si prendano, per 3 persone, 3 uova intere, si sbattano bene con una forchetta, indi vi si unisca il sale necessario, un po' di noce moscata, tre cucchiai di formaggio parmigiano, 3 di pane grattugiato. A parte si farà friggere un etto di midollo di bue, che si passerà allo stac-

cio e si unirà, sempre mescolando, al primo composto; se rimanesse troppo molle aggiungere più pane.

Formare colle mani bagnate tante pallottoline grosse come nocciuole (poichè bollendo aumentano del doppio) versarle in un buon brodo e farle bollire circa mezz'ora.

MINESTRA DI NOCCIOLINE DI SEMOLINO E PISELLI

Se potete avere dei piselli freschi, sbucciatene ½ kg. e fate prender loro una bollitura, colateli e lasciateli raffreddare. In una casseruola fate bollire mezzo litro di latte con mezzo kg. di burro e un pizzico di sale. Quando è a bollore aggiungete, a pioggia, 3 kg. di semolino e mescolate con un mestolino di legno; quando il semolino è cotto levatelo dal fuoco e aggiungete 3 uova, mescolate fino a quando le uova si son ben unite al semolino.

Versate la pasta su uno stenditoio e con un coltello bagnato nell'acqua lisciate bene la parte superiore. Stendete sopra un piatto un centinaio di piselli raffreddati; tagliate il semolino a quadratini, fate un buco in mezzo ad ognuno e mettetevi un pisello; arrotondate i quadratini nelle palme delle mani di modo di ottenere una pallottolina grande come una nocciola. Infarinate leggermente le noccioline e disponetele su un

tagliere. Tutto questo va fatto al mattino per la sera.

Verso l'ora di cena, mettete a fuoco una pentola di brodo, se ne avrete già in casa, altrimenti fatelo con l'estratto di carne, e quando sarà a bollore versate delicatamente le noccioline e i piselli rimasti. Coprite la pentola, lasciate bollire per 10 minuti e quando le noccioline verranno a galla toglietele dal fuoco. Servite la minestra e cospargetela con del parmigiano grattugiato.

In mancanza di piselli freschi si possono adoperare quelli in scatola.

MINESTRA LEONE XIII.

Si faccia un impasto finemente macinato o tagliuzzato con gr. 200 di polpa di vitello, grammi 50 mortadella, 50 grammi di prosciutto, formaggio parmigiano stravecchio a piacere, un pizzico di noce moscata e spezie; si leghi il tutto con un uovo e lo si stenda comprimendo a strati leggerissimi sopra e sotto delle fette di pane francese.

Tali fette così preparate, si passino tra uovo molto sbattuto, poi pangrattato e si friggano in burro-olio: raffreddate si taglino in pezzettini a forma di piccoli dadi, che si serviranno in iscodella con ottimo brodo bollente.

CONFETTINI ALLA ROMAGNOLA.

S'impasta il fiore di farina con uova e vi si mescola prima d'impastare un po' di parmigiano grattugiato, l'odore di scorza di limone e un leggero pizzico di droghe. Fatta la pasta alquanto dura, si taglia a pezzetti, si lascia asciugare un poco sul tagliere, poi si trita fina con la mezzaluna.

E' una pasta squisita cotta nel brodo di manzo.

TRIPPA D'UOVA.

Friggete una cipolla tagliuzzata con burro e qualche foglia di salvia e quando sarà ben colorata aggiungete un cucchiaio di farina e bagnate con due bicchieri di brodo. Fate bollire adagio adagio, indi passate allo staccio. Sbattete a parte delle uova e fatene tre frittate sottili, che taglierete a listerelle e che riunirete alla suddetta salsa bollente. Condite con un po' di pepe e noce moscata e servite con crostoni fritti. Avendo invece della salsa spagnola, la unirete al posto della farina e del brodo.

A piacimento invece della frittata potete adoperare le uova sode tagliate a listerelle e aggiungere alla salsa maggior quantità di cipolla e un po' d'aceto.

ZUPPA DI ZUCCHINI ALL'USO DI CIOCIARIA.

Procuratevi un adeguato quantitativo di zucchini e tagliateli in piccoli dadi. In una casseruola mettete un pezzetto di burro, un paio di cipollette e del prezzemolo trito, lasciando alquanto soffriggere; aggiungetevi in seguito un mazzetto di erbe diverse (meno salvia ed alloro) e gli zucchini che avrete preparato con sale e pepe al bisogno. Fate cuocere dolcemente, bagnando con poco brodo di magro. A cottura ultimata, disgrassate il brodo, togliendo il mazzetto di erbe e le cipollette ed unendo una sbattuta di sei uova con 200 grammi di formaggio grattugiato. La zuppa sarà pronta da servire.

ZUPPA DI CAVOLFIORE.

Prendete un piccolo cavolfiore del quale non adopererete che l'interno, 3 patate grosse, 1 porro, 1 cipolla, 2 carote e un piccolo navone.

Mondate e lavate il tutto, sgocciolate e poi tagliate in strisce fini. Mettete tutti questi legumi dentro un recipiente comune con un abbondante pizzico di sale raffinato e coprite di acqua.

Lasciate cuocere e bollire giusto fin quando siano completamente cotti. In questo momento aggiungete un litro di buon brodo di carne lessata.

Poi lasciate finire di cuocere il tempo necessario: due ore in tutto. Preparate dentro la vostra zuppiera una dozzina di crostini di pane, aggiungete un buon pezzo di burro e versateci sopra la vostra zuppa fumante.

ZUPPA PARMENTIER

Mettete in una casseruola 75 grammi di burro e quando si sarà fuso incorporatevi 75 grammi di farina, lasciate che incominci a rosolare, poi versate un litro di acqua fredda, sale, pepe, aggiungete una cipolla tritata, 3 patate farinose, e agitate tutto finchè non si sia formata una salsa bianca assai liquida. Al momento dell'ebollizione, regolate il fuoco perchè la cottura continui dolcemente. Dopo un'ora passate tutto allo staccio e rimettete la crema al fuoco.

Preparate intanto quattro tuorli d'uovo e batteteli come per una frittata. A parte fate friggere nel burro dei crostini di pane fatti a dadi e teneteli al caldo. Al momento di servire, mischiate la crema alle uova e, dopo aver aggiunto 25 grammi di burro fino, cospargete di formaggio.

Adagiate poi in un piatto i crostini e versate su di essi la minestra.

MINESTRA DI OVOLI.

Fate un battuto di lardone e prezzemolo e mettetelo a fuoco con burro ed olio. Quando avrà preso colore gettate dei funghi ovoli, tagliati a fettine sottili, e salate. Quando saranno a metà cottura versate tutto nel brodo e fate cuocere altri due minuti. Mettete nella zuppiera un uovo frullato con un cucchiaio di parmigiano grattuggiato e versatevi sopra, a poco a poco, tutto l'insieme aggiungendovi quadrelli di pane abbrustolito.

MISTO DI VERDURA ALLA ROMAGNOLA.

Prendete 3 zucchettine, 3 melanzane, 3 carote, 3 cipolle, 3 pomidoro e 8 etti di patate lavate e tagliate tutto a tocchetti, dopo avere tolto la buccia alle sole patate; mettete in un capace tegame con una manciata di prezzemolo e due foglie di cavolo e bietola, e, se di gradimento, foglie di basilico e lavanda ben triturate. Condite con sale e 3 cucchiai d'olio, fate cuocere per due ore; dopo scodellate sopra il tagliere e schiacciate con la forchetta quei grumi che la cottura non avesse sciolto e così ne risulterà un passato che rimetterete al fuoco per pochi minuti, rimestando perchè non attacchi.

ZUPPA ALLA DIAVOLA.

Tritate un ettogrammo di midollo di bove, mettetelo a fuoco e fatelo liquefare, e colatelo. Quando sia freddo unitevi due uova, un etto di mollica di pane inzuppata nel brodo e poi spremuta, un po' di prezzemolo, noce moscata, formaggio grattugiato e sale. Riducete tutto a consistenza, intridendo con farina, e con tale pasta fate delle pallottole della grossezza di una nocciola. Quando il brodo bolle, gettatevele. Bastano pochi minuti di cottura. Preparate poi dei crostini di pane arrostiti e fritti nel burro, accomodateli nella zuppiera e gettatevi il brodo e le pallottoline.

ZUPPA DI PATATE ALL'IRLANDESE.

Si prepara in una casseruola un pezzo di montone con 4 cipolle, una dozzina di patate di grossezza media, un mazzo di erbe odorose, tre litri di acqua fredda leggermente salata. Poi si toglie la casseruola dal fuoco, si leva la carne, si pestano le patate nel mortaio, si passano allo staccio, si rimettono nel brodo e si serve.

MINESTRA CHANTILLY.

Fate cuocere mezzo litro di lenticchie lavate con una carota tritata ed un mazzetto di erbe aromatiche in acqua abbondante; d'altra parte, fate rosolare nel burro

una cipolla tritata finemente che aggiungerete al vostro brodo con 125 gr. di pancetta di lardo, leggermente ammollata in acqua bollente e tagliata a pezzettini. Allorquando le lenticchie sono cotte, passatele col loro condimento (levando il mazzetto di erbe aromatiche) a traverso uno staccio abbastanza fino perchè la pelle delle lenticchie non si unisca alla minestra; allungate questo passato con un litro di brodo, gustate completamente il condimento e versate nella zuppiera in fondo alla quale avrete messo 4 cucchiaiate di riso lessato e 60 gr. di burro.

MINESTRA BUCANEVE

Dose per 6 persone: gr. 400 di patate, litri 1 di latte, litri 1 d'acqua (o meglio, brodo di carne), 2 rossi di uovo, gr. 25 di parmigiano grattato.

Lessare in acqua salata le patate, intanto mettere al fuoco il latte col brodo o l'acqua, quando è per bollire aggiungere le patate passate al setaccio, e relativo pizzico di sale; far bollire un quarto d'ora per ottenere un brodo ben amalgamato; intanto sbattere in una zuppiera i due rossi d'uovo col formaggio grattato, e a poco alla volta versarvi il passato caldo. Portare in tavola con pasta reale o crostini di pane fritti nel burro. Minestra delicata e nutriente.

MINESTRA ITALIANA.

In 50 gr. di burro, che metterete ad arrosolare in un tegame, gettate mezza dozzina di belle cipolle tagliate a fette, lasciatele a loro volta arrosolare e ammorbiditele con un litro di acqua calda; salate, pepate un poco e lasciate cuocere finchè la cipolla diventa molle. Nel frattempo mettete a cuocere in un'altra pentola 1 kg. di pomidoro, che avrete precedentemente aperti con le mani ed ai quali aggiungerete un ramo di sedano, del sale, del pepe, più 2 o 3 cucchiai di acqua. Coprite la pentola, lasciate cuocere un'ora, poi passate per uno staccio fino questo passato di pomidoro, che metterete per il momento da parte. Essendosi nel frattempo cotta la vostra minestra di cipolle, passatela a sua volta per lo staccio fine, comprimendo le cipolle, aggiungetevi il passato di pomidoro, assaggiatela e completate il condimento. Tenete al caldo su fuoco lento. Prendete poi 8 fette di pane di miglio, che farete abbrustolire, disponetele nella zuppiera, intercalando pane abbrustolito e parmigiano grattugiato. Mettete poi sopra delle fette di formaggio groviera, tagliato a fette sottili, aggiungete 50 gr. di burro e, sul tutto, versate la minestra.

MINESTRA ARGENTINA.

Mettete a fuoco una pentola d'acqua con un 1 chilogrammo di manzo; mettete a bollire nell'acqua un cotechino di 3-4 etti, per 15 minuti; levatelo dal fuoco, buttate l'acqua e aggiungete il cotechino al manzo. Quando saranno quasi cotti, o a metà cottura, mettete delle patate intere, sbucciate, una fetta di zucca a pezzi, un cavolo a foglie, carote, sedano e un po' di conserva di pomidoro. Quando tutto sarà cotto, levate il manzo e il cotechino, tagliateli a fette e mettete su un piatto di portata; colate la verdura e ponetela insieme alla carne come contorno. Nel brodo rimasto nella pentola mettete 3 bicchieri di riso (o a vostro gusto, pasta) e quando sarà cotto, versatelo nella zuppiera, cospargete di parmigiano e servite.

La verdura si mangia anche con olio. Badare che le patate e la zucca non si sfacciano.

ZUPPA DI MARRONI.

Prèndete 40 o 50 marroni, cui leverete prima la buccia, metteteli in una casseruola con acqua bollente o in una padella bucata affinchè possiate levar loro la seconda pelle; indi fateli cuocere in ristretto con consumato insieme con una foglia di lauro e qualche chiodo di garofano e un po' di prosciutto. Glassati e ridotti

teneri mettetene a parte la metà e pestate gli altri. Indi stemperate con brodo caldo e passate allo staccio; mettete il passato al fuoco, osservando di tenerlo abbastanza liquido e chiaro, affinchè non si condensi troppo, versatelo nella zuppiera, mettetevi sopra i marroni che avrete tenuto in disparte, e servite con un piatto di crostini.

MINESTRA DI CICORIA.

Mondate e lavate due belle cicorie riccie o, in mancanza, due lascarole, fatele sgocciolare a lungo, poi tritatele accuratamente. Mettete tutto in una casseruola insieme ad un grosso pezzo di burro. Quando questo si è completamente fuso, girate con un mestolo in tutti i sensi, senza togliere il recipiente dal fuoco, in modo che la verdura s'impregni bene di burro, senza tuttavia rosolare.

Aggiungete quindi una certa quantità d'acqua — un litro per quattro persone — sale e pepe e lasciate bollire per un'ora. Al momento di servire, mettete nel fondo della zuppiera 2 tuorli d'uovo, batteteli come per una frittata, aggiungete 50 grammi di burro fresco e versatevi sopra, lentamente, una metà della minestra.

Mescolate poi il contenuto della zuppiera a quello che resta della minestra nella casseruola e tenete al caldo. Al momento di servire, aggiungete alcuni crostini.

ZUPPA DI ASPARAGI.

Mettete in una marmitta: 200 grammi di burro, una cipolla ed una carota tagliate a pezzi, due sedani triturati, quattro teste di garofano, una stecchetta di cannella, poco sale ed otto tazze d'acqua. Fate bollire vivacemente e quando il brodo sarà ridotto ad una metà, passate allo staccio, unendo la punta di un cucchiaio di estratto di carne. Lasciate a parte il brodo per un momento, all'infuori di una sola tazza che verserete in una casseruola dove farete cuocere 150 grammi di piselli freschi. Passate pure questi allo staccio, spremendo più che vi è possibile e versate nel brodo già preparato. Frattanto lessate in acqua bollente le cime di alcuni asparagi, in quantità conveniente; passatele, a cottura ultimata, in acqua fresca e, dopo averle sgocciolate, unitele al brodo nella marmitta. Versate quindi nella zuppiera dove avrete preparato del pane abbrustolito.

MINESTRA DI ZUCCHETTINE.

Sbucciate ed affettate una mezza dozzina di zucchettine; friggetele quindi leggermente con burro, senza però colorirle e cuocetele adagio adagio con un litro circa d'acqua. Appena pronta la zuppa, ritiratela dal fuoco, aggiungendo un cucchiaino di estratto di carne che si scioglierà facilmente. Gustate e correggete, eventual-

mente, di sale. Frattanto in una zuppiera ponete un tuorlo d'uovo, un cucchiaio di formaggio reggiano grattugiato e, mescolando per bene, versatevi la zuppa. Sarà pronta a servire, preferibilmente con dei crostini di pane fritti al burro.

MINESTRA DI FAVE ALLA VEGETARIANA.

Prendete mezzo chilogrammo di fave; potete adoperarle anche secche, ma in questo caso bisogna prima farle rinvenire come i fagioli. Mettetele quindi in una casseruola dove avrete fatto fondere un pezzo di burro fresco e, bagnando con acqua fresca, lasciate cuocere. Aggiungete del riso nella quantità che vi occorre e fate completare la cottura. Prima di levare dal fuoco, aggiungetevi un trito di prezzemolo e prima di versare nella zuppiera scioglietevi un po' di estratto di carne. Regolate di sale e servite.

MINESTRA DI SEDANO.

Mettete al fuoco una casseruola con olio e fatevi rosolare una cipolla tagliata a pezzettini; unitevi tre o quattro sedani puliti e lavati, pure ridotti in pezzi, alcune grosse patate sbucciate ed affettate e bagnate con acqua, lasciando cuocere fino allo spappolamento di quest'ultime. Quindi versate tutto sopra uno staccio e pas-

sate con una spatola; ricaverete una densa crema che farete ribollire ancora per pochi minuti, dopodichè, regolando di sale, sarà pronta.

Frattanto avrete preparato in una zuppiera uno o due tuorli d'uovo, un cucchiaio di formaggio ed un pezzettino di burro. Versate a poco per volta la crema, mescolando per bene, e servitela all'istante.

SPINACI AL CROSTONE.

Scegliete degli spinaci teneri e freschi, puliteli con cura, e lavateli alla perfezione, indi sgocciolateli servendovi anche di un panno per asciugarli, allo stesso modo che si usa per l'insalata. Asciugati bene, tagliateli grossolanamente. Mettete in una casseruola burro in proporzione di 250 grammi ogni chilo di spinaci, e fate fondere. Aggiungete subito gli spinaci e cuoceteli a fuoco vivo sempre rivoltando con il mestolo. Mettete il sale e il pepe necessari. Quando gli spinaci saranno cotti aggiungete un 50-60 gr. di prosciutto magro tagliato a piccoli dadi, diminuite il fuoco, e teneteli a fuoco lento il tempo occorrente per preparare una ventina di crostoni di mollica di pane tagliati in quadrato, e fritti nel burro.

Versate gli spinaci nel piatto da servire, guarniteli coi crostoni e portateli in tavola caldi.

PATATE ALLA LIONESE.

Prendete circa 1 chilogrammo di patate, di forma eguale per quanto è possibile. Lavatele e fatele bollire in acqua salata. Nel frattempo pulite 125 gr. di aglio e tagliatelo il più finemente possibile, poscia fatelo saltare e dorare in una padella con 25 gr. di burro, sorvegliando che non bruci. Quando le patate saranno cotte levate loro la buccia, mentre sono calde, e tagliatele subito a dischi, che farete saltare a loro volta in una padella con gr. 75 di burro. Fate attenzione a che siano bene impregnati di burro e rosolino bene; allora aggiungete il contenuto della padella in cui avrete fatto rosolare l'aglio e accomodate con sale e pepe. Tagliate subito qualche foglia di prezzemolo che aggiungerete alle patate. Servite caldo.

ZUCCHINI MARINATI.

Zucchini 8, uova 2, basilico fresco: un mazzetto, olio di oliva: cucchiai 8, aceto: cucchiai 2.

Lavare gli zucchini e ridurli a striscie sottili affettandoli per il lungo; friggerli in sei cucchiai di olio bollente fino a che siano rosolati; disporli simmetricamente in una scodella, od insalatiera a bordi alti. Assodare le uova e mettere i rossi nel mortaio ove già si saranno pestate le foglie di basilico. Pestare insieme il tutto ag-

giungendo per ultimo due cucchiai di olio crudo e due di aceto. Coprire con questa salsa gli zucchini preparati come sopra e disporvi sopra i bianchi delle uova assodate tagliati a spicchi. Servire dopo qualche ora. E' vivanda che può essere conservata anche qualche giorno.

LENTICCHIE ALLA PAESANA.

Scegliete e lavate accuratamente 250 gr. di lenticchie, poi metteteli in una scodella ricolma d'acqua e lasciateli spugnare per 12 ore circa. Al momento opportuno, fateli sgocciolare bene e metteteli in una pentola insieme a 250 grammi di lardo tagliato a piccoli pezzi e acqua e brodo in ugual quantità, in modo che siano coperti completamente. Aggiungete sale, pepe, prezzemolo, una grossa cipolla a pezzi e due chiodi di garofano. Fate cuocere per due ore, avendo l'avvertenza di preparare dell'acqua calda da aggiungere alle lenticchie ogni qualvolta rimangano a secco. Quando le lenticchie saranno ben cotte, aggiungete burro fresco, che si liquefarà col calore, e servite.

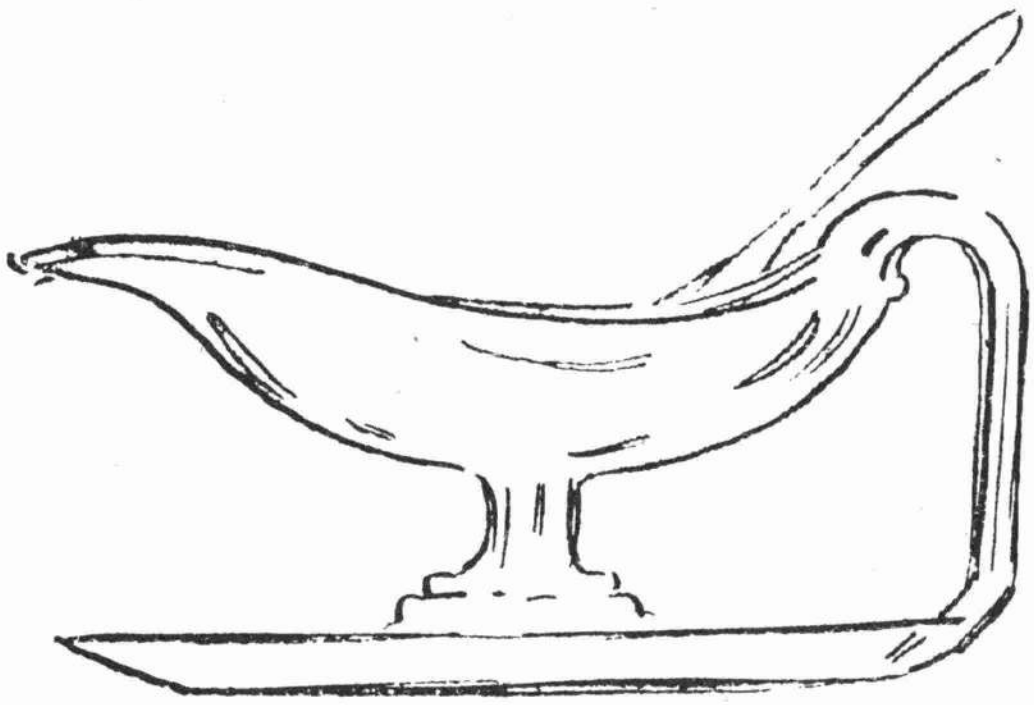
CAVOLI AL LARDO.

Dividete due cavoli verdi in quattro parti, dopo averli sbarazzati delle prime foglie dure. Lavateli quindi in acqua fredda e immergeteli in acqua bol-

lente salata, per 20 minuti. Risciacquateli poi con acqua fredda e toglietene l'acqua. Mettete intanto in una casseruola 50 grammi di burro, 60 grammi di lardo sminuzzato, 500 grammi di carne di manzo tagliata regolarmente, 2 carote in pezzi, 250 grammi di cotechino (avendo l'avvertenza di forarne la pelle perchè non si crepi) e mescolate questi ingredienti ai cavoli, aggiungendo un bicchiere di brodo. Lasciate cuocere per circa 3 ore.

Per servire, mettete i cavoli in un piatto fondo, con in mezzo la carne. Ai bordi del piatto metterete pezzi di cotechino, mentre il lardo si troverà mischiato alla verdura.

SALSE



SALSA ITALIANA.

Mettete in una casseruola due bicchieri di buon vino bianco, una manciata di minuzie di funghi crudi, una piccola cipolletta tagliata, un mazzetto guarnito e qualche grano di pepe e fate bollire finchè il liquido sia ridotto alla metà. Contemporaneamente in un un'altra casseruola mescolate due bicchieri di vellutata od anche spagnuola con un mezzo bicchiere di consumato di selvaggina; lasciate bollire alcuni minuti, versatevi il vino e poco dopo passate alla stamigna, unendovi il sugo d'un limone e tre cucchiai di erbe fini.

SALSA AL BURRO.

Stemperate in una casseruolina un cucchiaio di farina di semola con un ettogrammo di burro, aggiungendovi un mezzo bicchiere d'acqua, un po' di sale, noce moscata e il sugo di mezzo limone; tramenate, esponendo a fuoco, e al primo bollore ritirate la salsa mescolandovi 2 ettogrammi di burro fresco.

Si può sopprimere il limone per rimpiazzarlo con qualche goccia d'aceto.

Per queste salse è di suprema importanza che il burro sia freschissimo.

SALSA BESCIAMELLA.

Preparate una *mirepoix* con 2 ettogrammi di burro, 2 di giambone magro fino e 4 o 5 di polpa di coscia di vitello, una carota, uno scalogno e un poco di sedano, il tutto tagliato come di pratica; una foglia di lauro, due chiodi di garofano, un ramicello di timo e poco pepe grosso. Esponete a fuoco moderato in modo che non prenda colore, e quando l'umidità sarà interamente assorbita unitevi un ettogrammo di farina di semola, lavorate e bagnate con un litro di panna e altrettanto brodo di pollo, tramenando fino all'ebollizione; allora ponete la casseruola in posto che abbia a sobbollire lentamente; di tanto in tanto tramenate la salsa, e se è troppo densa aggiungetevi altro brodo bianco o panna; dopo due ore passatela leggermente allo staccio in modo che passi appena il liquido, e, per averla più liscia, ripassatela una seconda volta.

SALSA FINANZIERA

Passate al burro una cipollina, alla quale unirete un poco di prosciutto magro tagliato a dadolini, minuzia

di tartufi e di funghi, un mazzetto guarnito con un nonnulla di pepe grosso. Dopo qualche minuto bagnate con un bicchiere di Madera o Marsala; coprite la casseruola e fate ridurre alla metà; passate allo staccio, unitevi due bicchieri di salsa spagnuola, e fate ancora ridurre d'un quarto a fuoco ardente, tramenando diligentemente, indi passate alla stamigna.

Poco prima di servire, mettete in una piccola casseruola un mezzo bicchiere di vino bianco con qualche cucchiaiata di tartufi tagliati uniformemente; coprite la casseruola, fate ridurre il vino d'un quarto e gettate il tutto nella salsa.

SALSA SENAPE.

Prendete della farina di senape bianca, passatela allo staccio e mettetela in un recipiente di terra o di vetro; aggiungetevi un po' di sale e stemperatela con un po' d'acqua bollente, indi versatevi sopra del buon aceto, e macinate il composto come si macinano i colori, affinchè riesca liscio ed eguale. Adoperate sempre cucchiai di legno.

SALSA MAIONESE.

Ecco l'esatta preparazione. Mettete due rossi d'uovo in una bacinella, togliendo perfettamente quel pezzetto biancastro, o germe, che sta aderente al rosso. Aggiun-

gete un pizzico di sale e un cucchiaino di senape stemperata appena in un po' d'acqua. Cominciate a lavorare i rossi con un mestolino, cercando di mantenerlo circoscritto nel fondo del recipiente; a questo punto, sempre mescolando, fate cadere l'olio, quasi goccia a goccia, sui rossi, tenendo l'ampolla nella mano sinistra e mescolando con la destra. Per facilitare l'operazione, e affinchè il recipiente non si muova, causa il movimento della piccola frusta, attorcigliate alla base di esso uno strofinaccio umido che gli impedirà di muoversi. Continuate l'operazione, versando l'olio non più a gocce, ma in getto sottilissimo, alternando di tanto in tanto con qualche goccia di aceto o di limone.

L'aggiunta del limone o dell'aceto fa ritornare la salsa al suo stato normale, quando per l'assorbimento dell'olio si addensa troppo, e la predispone ad assorbirne dell'altro. Ad ogni modo usate molta attenzione, e al primo accenno di decomposizione, mettete subito qualche goccia di aceto, od anche qualche goccia di acqua fresca. Assorbita che sia la quantità d'olio destinata, e nelle proporzioni accennate, levate il mestolo, pulite bene le pareti del recipiente e tenetelo in luogo fresco fino al momento di servire.

SALSA VERDE.

Tritate con la lunetta: capperi spremuti del loro aceto, una acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio.

Schiacciate il composto con la lama di un coltello per renderlo fine e ponetelo in una salsiera. Aggiungete una buona dose di prezzemolo tritato, e sciogliete il tutto con olio fine e succo di limone.

Altra qualità di salsa verde è la seguente: Si tritura finissimamente della cipolla, si lava due o tre volte, si spreme bene e si mette in una salsiera; vi si aggiunge il doppio del suo volume di prezzemolo e altrettanti capperi triti, un po' di mostarda, sale; si scioglie il tutto con olio e aceto. L'aceto dev'essere la sesta parte dell'olio.

SALSA VERDE PICCANTE.

Pulite 2 acciughe salate e togliete loro la lisca; tritatele con la lunetta insieme a 2 cucchiaiate di capperi, poca cipolla e pochissimo aglio. Schiacciate questo battuto con la lama di un coltello per renderlo fine, e mettetelo in una salsiera, aggiungendovi una buona dose di prezzemolo tritato con qualche foglia di basilico. Condite con molto pepe e sciogliete il tutto con olio fine e agro di limone.

Questa salsa si presta bene coi lessi di pollo e di pesce freddi. Mancando i capperi, servitevi dei peperoni.

SALSA D'UOVA DURE.

Fate cuocere fino ad indurirsi perfettamente due uova. Togliete la scorza e separate il rosso dal bianco. Mettete il rosso in un mortaio ed aggiungetevi un cucchiaio da caffè di mostarda in polvere, sale e pepe, e schiacciate il tutto aiutandovi con una forchetta e pochissimo aceto. Aggiungete poi del buon olio da tavola a poco a poco, lavorando sempre la salsa, che deve avere la consistenza di un passato liquido ben legato. Assaggiate per vedere se occorra aggiungere sale e pepe. Tagliate finemente i bianchi d'uovo, che avevate messo da parte, insieme a qualche foglia di prezzemolo; aggiungete il tutto alla salsa insieme ad una cucchiaiata di capperi asciutti. Questa salsa serve per accompagnare carni fredde.

SALSA TARTUFATA.

Mettete al fuoco, in una padella, 7-8 cucchiai d'olio in cui immergerete 2 acciughe salate, convenientemente spinate e lavate. Aggiungete ancora un pomodoro fresco di discreta grossezza e ben maturo, libero dai semi e dalla buccia, ben tritato, oppure due cucchiaini da caffè di salsa di pomidoro in scatola, ove la stagione non potesse fornirvi del pomodoro fresco. Fate cuocere il tutto alcuni minuti, fino a che la salsa non sia a giusta densità.

Nel frattempo, mondate e tritate finemente uno o più tartufi dal peso di un mezzo etto complessivo; ed aggiungeteli alla salsa facendo bollire ancora tre o quattro minuti.

SALSA RUSSA.

Si mette in un tegame un po' di burro con cipolla tritata e si lascia dorare, poi vi si aggiunge un cucchiaio di farina bianca e quando tutto è ben rosolato, adagio adagio vi si versa un po' di brodo, rimestando. Intanto a parte si preparano, tritati molto fini, dei cetrioli e funghi in aceto, con alcune acciughe. Al momento di ritirare dal fuoco la salsa vi si aggiunge la pasta di acciughe, cetrioli, funghi, con capperi interi.

SALSA AL BURRO PER PESCE.

Passate allo staccio finissimo l'acqua di cottura delle cozze e tenetela in un gran bicchiere, se è poca aggiungeteci dell'acqua bollente. Ponete, dopo, il bicchiere al caldo. In una piccola casseruola mettete 30 gr. di burro, 30 di farina e allungate con il contenuto del bicchiere, rosolate ed assaggiate; poi mettete da parte tenendo in caldo. Battete due tuorli di uovo con un po' di panna fresca e spremendovi dentro mezzo limone. In questo

battuto mettete la salsa, preparata col burro, (che dovrà essere caldissima) a poco a poco. In ultimo aggiungete 100 grammi di burro fresco. Conservate questa salsa a bagnomaria fino al momento in cui ve ne servirete.

SALSA DOLCE.

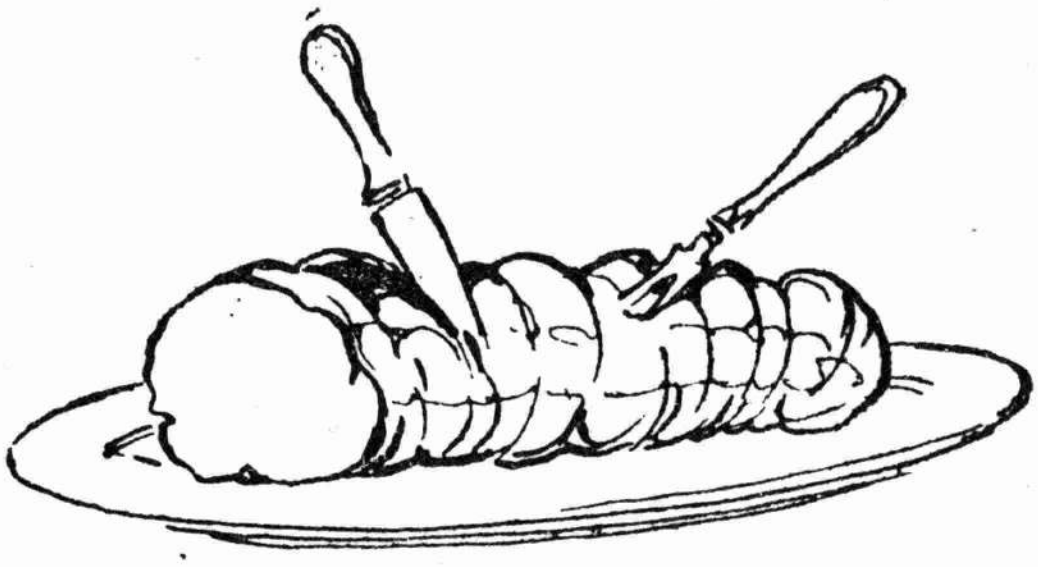
Prendete un pizzico di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 3 biscottini, 3 tuorli d'uovo sodi e pestate tutto nel mortaio. Finalmente passate tutto per lo staccio e diluite con aceto, aggiungendo una piccola presa di sale e 2 cucchiaiate di zucchero.

BURRO MAGGIORDOMO.

In una salsiera, di cui farete riscaldare l'esterno immergendola per un po' di tempo in un recipiente che contenga acqua molto calda, mettete gr. 125 di burro fresco, che farete ammorbidire come una pomata, lavorandolo con l'aiuto di una spatola riscaldata anch'essa all'acqua bollente e asciugata. Aggiungete una cucchiaiata di prezzemolo finemente tagliato, 4 gr. di sale fino, 50 centigrammi di pepe e il sugo di un mezzo quarto di limone. Se il gusto vi piace, potete aggiungerci un mezzo cucchiaino da caffè di mostarda.

Questa salsa serve per accompagnare e preparare il pesce lesso.

PIATTI DI CARNE



BISTECCA ALLA BRESCIANA.

Prendete una bistecca, privatela tutto intorno delle parti cartilaginose, premetela leggermente e con un coltellino praticatevi un taglio da un lato in modo da formare una tasca. Riempirete quest'apertura con due fettine di prosciutto, del parmigiano a dadolini ed un piccolo tartufo a fette. Chiudete quindi con uno stecchino di legno, ripassate la bistecca nell'olio e ponetela sulla griglia per la cottura. In una ventina di minuti sarà pronta.

Mancandovi la griglia, potete benissimo friggerla in un tegamino con olio ben caldo, oppure al burro.

COSTATA ALLA PIZZAIOLA.

Procuratevi delle costate di manzo o di vitello e mettetele in un tegame piuttosto grande, il cui fondo avrete unto con poco olio, accomodandole per bene. Cospargete un poco d'aglio trito, qualche filetto di pomidoro ed abbondante origano, sale e pepe. La cottura deve durare dieci minuti su fuoco ardente, possibilmente con fuoco anche sopra al tegame.

COSTOLETTE ALLA MILANESE.

Preparatevi alcune costolette di vitello, levate le parti cartilaginose e battetele senza però rompere la carne. Grattuggerete al momento un po' di pane raffermo e sbatterete una o più uova, aggiungendo a queste una cucchiaiata di burro fuso ed un pizzico di sale. Passate le costolette, prima nell'uovo e poi sul pane e adagiatele in una padella ove avrete fatto fondere del burro. A fuoco lento, lasciate dorare d'ambo le parti, indi servitele contornandole di patate al burro oppure fritte alla francese, e dopo di averle velate col burro rimasto.

COSTATA ALLA LIONESE.

Pulite una certa quantità di agli e tagliateli molto sottilmente: indi metteteli in una casseruola con 25 gr. di burro, che farete fondere prima di mettervi a cuocere lentamente i bulbi d'aglio in modo che s'impregnino prima bene di burro e poi prendano un bel colore biondo, senza però farli diventare troppo rossi. Salate ed aggiungete poco pepe, indi coprite la casseruola che metterete a fuoco dolcissimo a che l'aglio finisca di cuocere. Quando è cotto aggiungete un po' di grasso di carne fuso e ancora 10 gr. di burro e tenete al caldo senza far cuocere ulteriormente. Solo in questo momento occupatevi della costata. Fatela saltare a fuoco vivo in una pa-

della contenente una noce di burro, a che prenda colore da entrambi i lati avendo cura che rimanga però « al sangue ». Durante la cottura, salate e pepate ed abbiate un piatto al caldo. Quando la costata è pronta mettetela sul piatto e tenetela al caldo. Nella padella, che avrete lasciata al fuoco, aggiungete gr. 25 di burro con il quale si scioglierà il sugo di cottura della costata. Insaporite con un cucchiaino di farina, fate dorare a fuoco forte e vino bianco ed una cucchiaiata di aceto. Agitate bene con la spatola per formarne una salsa che lascerete ridurre un po' e poi passerete per uno staccio fine. Rimettetela nella padella, e questa sul fuoco. Quando la salsa è per bollire aggiungetevi 50 gr. di burro, che scioglierà senza bollire, e battete il tutto per ottenere una salsa legata e spessa. Tenete al caldo. Guarnite da ogni lato la vostra costata con qualche cucchiaiata di agli e versatevi sopra la salsa preparata. Servite molto caldo su piatti caldi.

OSSIBUCHI ALLA MILANESE.

Procuratevi dal macellaio degli ossibuchi già segati; voi non avrete che da passarli alla farina e farli rosolare in una padella con burro od olio insieme ad una cipolla, un sedano, una carota e un po' di grasso di vitello. Quando avranno preso un bel colore dorato li spruzzerete con vino bianco che lascerete evaporare per aggiungervi una cucchiaiata di salsa di pomidoro.

Bagnate con brodo od acqua tanto da ricoprirli e lasciateli cuocere per circa un'ora e mezza regolandoli di sale e pepe. Appena raggiunta la cottura li leverete con riguardo mettendoli a parte mentre passerete allo staccio la salsa ottenuta. Spruzzate intanto gli ossibuchi con una gremolata formata da un po' di prezzemolo, una foglia di erba salvia, uno spicchio d'aglio e la buccia di mezzo limone (oppure, a piacimento, del seme di finocchio), tutto triturato finemente. Versate sopra gli ossibuchi la salsa che avrete prima passata e fate ribollire altri cinque minuti. Potete poi servire insieme al risotto alla milanese.

ARROSTO DI MAIALE AL LATTE.

Fatevi servire un arrosto di maiale di circa un chilo. Preparatelo in modo da lasciarvi pochissimo grasso. In una casseruola, o in un altro recipiente capace di contenere l'arrosto e di essere chiuso ermeticamente, mettete a fondere in 25 gr. di burro il grasso tolto dall'arrosto, e che avrete precedentemente tagliato a piccoli pezzi. Non lasciatelo diventar rosso, ma soltanto dorato. Quando il grasso è fuso e non restano nella casseruola che dei piccoli residui, levateli, fate riscaldare fortemente il burro e mettetevi l'arrosto a che prenda colore. Giratelo da tutti i lati fino a che è egualmente dorato, e, durante questa operazione, aggiungete sale e pepe quanto occorre.

Abbiate accanto al fuoco del latte, in quantità sufficiente, che avrete fatto bollire e che deve essere caldissimo. Quando l'arrosto avrà il colore desiderato, versate nella casseruola tanto latte che lo copra interamente. Lasciate prendere bollore, e, al momento in cui il latte sta per montare, regolate il fuoco in modo che non trabocchi e bolla pianissimo. Dopo di che, coprite il recipiente e lasciate bollire per tre ore. Alla fine della cottura, il latte, che avrà preso un altro colore, e si sarà ridotto, vi darà una salsa granulosa e eccellente.

Prima di servire, assicuratevi che l'arrosto sia giustamente salato e tagliatelo a fette ricostruendolo nel piatto da portare in tavola. Versatevi sopra la salsa, e contornate con patate all'inglese o a passato.

VITELLO TONNATO.

500 gr. taglio bianco, fuoco lentissimo, 2 ore; 2 acciughe; 2 cetriolini; 5 olive; 1/16 latte; 1/16 olio; 2 fettine cipolla; 1/2 foglia lauro; 2 rossi d'uovo; 1/2 limone.

Spiccare il vitello con filetti di cetriolini, di olive, e di acciughe. Versare in un tegame tre cucchiai di acqua, latte, olio; aggiungere pepe, sale, lauro, cipolla e il vitello; coprire e far bollire lento lento per un'ora: levarlo poi e raffreddarlo. Frullare i tuorli, e ag-

giungere lentamente, sempre mescolando, qualche goccia d'olio, poi l'agro di limone, infine il sugo ristretto e passato e riversare sul vitello affettato.

VITELLO ALLA GIARDINIERA.

Questo piatto ha bisogno di molti legumi di varie qualità e pertanto sarà conveniente servirsi di legumi in scatola, e possibilmente di quelle scatole che contengono un misto di legumi al naturale.

Dopo aver aperto la scatola, vuotatela dell'acqua, poi mettete tutti i legumi in una insalatiera e questa sotto la fontana e lasciate colarvi l'acqua affinchè essa si rinnovi.

Sgocciolate i vostri legumi e metteteli in un colapasta di alluminio, che metterete a sua volta in una casseruola un po' grande, appoggiandolo sui bordi di essa; coprite largamente di acqua fredda, aggiungetevi un buon pizzico di sale e fate riscaldare fino all'ebollizione, poi, senza far bollire, tenete in caldo.

Durante questo tempo preparate la seguente salsa: prendete 25 gr. di burro, allo stesso aggiungete 60 gr. di pancetta tagliata a piccoli dadi, che metterete al fuoco facendo dorare da tutti i lati. Aggiungete due cucchiaiate di farina e quando anch'essa sarà arrossata, aggiungete, a poco a poco, per evitare i grumi, un bicchiere di brodo. Salate leggermente, aggiungete pepe

e un po' di erbaggi aromatici, nonchè un pomodoro intero, bucato con la forchetta in modo che il sugo ne esca durante la cottura. Lasciate cuocere la salsa una buona mezz'ora, poi con precauzione ritirate il pomodoro restato intero e spremetene il sugo nella stessa salsa servendovi di un piccolo staccio. Togliete le erbe aromatiche e in questa salsa versate i legumi, che avrete provvisto a sgocciolare e asciugare servendovi di un pezzo di tela, che però deve essere riscaldato. Lasciate cuocere il tutto almeno per mezz'ora durante la quale preparerete il vitello saltato.

Questo sarà tagliato in pezzi della grandezza di una moneta da 20 lire circa e dell'altezza di cm. 1 e 1/2. Basteranno due pezzi per persona.

Mettete in un piatto due cucchiaiate di olio di oliva, indi adagiatevi il vitello e voltatelo in modo che tocchi l'olio anche dall'altro lato, aggiungete sale e pepe poi passatelo nel pane grattato. Fatelo indorare in una padella contenente 25 gr. di burro. Quando sarà dorato da entrambi i lati, aggiungete pochissimo brodo, non più di un cucchiaio, e coprite la padella affinchè il vitello finisca di cuocere a vapore o quasi. Quando sarà cotto versate in un piatto ovale la macedonia di legumi e tutt'intorno, a corona, mettete il vitello. Versate nella padella qualche goccia di porto o di madera, fate bollire un istante e versate questa salsa sul vitello. Servite caldo.

BATTUTO DI VITELLO CON ZUCCHINE.

Da un pezzo di fesa di vitello staccate delle fettine, che spalmerete leggermente, tagliate pure a fette per tutta la loro lunghezza due o tre zucchine. In una padella incomincerete a far rosolare le fettine di carne, che avrete prima infarinate, indi unirete le zucchine, che passerete pure alla farina e poi all'uovo sbattuto e adagio, adagio, farete friggere fino a che saranno dorate d'ambo le parti. Spruzzerete quindi di sale e saranno pronte ad essere servite disposte su di un vassoio, velate col burro ben caldo rimasto.

VITELLO ALLA FRANCESE.

Formate con un chilo di vitello magro una grande fetta dell'altezza d'un dito, che spolverizzerete di sale e batterete ben bene col matterello, per allargarla e spianarla il meglio possibile. Pigliate mezzo chilo fra poppa e petto di vitella, tagliatelo a piccoli pezzi, spargetevi sale e poca spezie, e distendeteli sulla fetta o sfoglia di carne già preparata nel modo indicato, lasciando però tutto intorno un poco di margine.

Affettate anche un'animella, tre etti di magro di vitello, un piccolo sedano, mezza carota e 75 grammi di prosciutto, e distendete il miscuglio parimenti sulla sfoglia suddetta, alternando i vari pezzetti e coprendo

il primo strato fatto colla poppa e petto di vitello, in modo però che le fette del prosciutto restino distese sopra ogni altra cosa. Arrotolate poi strettamente il tutto in modo da formare come un grosso salame, legate questo in giro con spago, chiudendone bene le estremità, perchè non ne sfugga il ripieno, e così preparato mettetelo al fuoco in una casseruola con burro e mezzo bicchiere di buon vino bianco, rivoltando di quando in quando per farlo rosolare da ogni parte.

Infine bagnate con brodo e lasciate cuocere lentamente per due ore e mezzo almeno, con fuoco sotto e sopra, badando di rivoltare ancora qualche volta.

Questa vivanda si può servire fredda, tagliandola a fette come il salame, oppure calda con guarnizioni di passato di patate. Per renderla più squisita, si aggiungano al ripieno due tartufi mondati e tagliati a piccoli dadi.

INTINGOLO DI VITELLO.

Per ammanire questo piatto economico, prendete quella qualsiasi parte del vitello che v'aggrada, quale la fascia delle costolette, la polpa prima di arrivare al garretto, la spalla, ecc.

Fate sciogliere in una tortiera un pezzo di burro e gettatevi entro il vitello tagliato a pezzi, rivoltandolo continuamente e bagnando poi con poco brodo e vino

bianco, sicchè abbia a prendere una bella rosolatura; aggiungetevi altro brodo, e quando è quasi cotto esponetelo a fuoco ardente onde riesca ben glassato. Aggiungetevi delle patate a pezzi, cotte nel brodo o nel burro, od anche fagiuoli, funghi, spugnole, il tutto cotto a parte. La salsa meglio indicata è quella di pomidoro, ma in mancanza di questa o di spagnuola vi supplirete coll'unire al vitello un po' di burro amalgamato con farina e brodo.

MANZO AL POMODORO CON PATATINE LESSE AL BURRO.

Mettete a bollire con acqua e sale (acqua calda) una cipolla, una carota, ed una costa di sedano, un chilogrammo di manzo. Quando è cotto, passate il brodo a setaccio e servitevene per la minestra; tagliate la carne a fette e fatela insaporire con buona salsa di pomidoro, condita con gr. 50 di burro e qualche fettina di prosciutto. Unite una guarnizione di patate lesse.

MANZO ALLA PIACENTINA.

Approntate un pezzo di polpa di manzo togliendovi i nervi ed anche il grasso, se questo è abbondante. Versate in un piatto due cucchiai di senape francese,

e rivoltatevi sopra il manzo in modo da formare uno speciale involucro che lo ricopra tutto.

Ponete a fuoco, in un capace recipiente, adagiandovi la polpa ed unendo due bicchieri di latte ed una cipolla tagliata in quattro pezzi. Dopo di aver salato leggermente, chiudete con un coperchio ed a fuoco dolce fate cuocere la carne, avendo cura di rivoltare il pezzo di tanto in tanto. Non lascerete mai che il latte venga completamente assorbito, versandone sempre a poco a poco di nuovo, in modo che quando la carne sarà cotta rimanga una salsa ben condensata, che passerete allo staccio e che riunirete nuovamente alla carne per farle dare un nuovo bollore. Tagliate quindi a fettine, presentando il piatto in tavola contornato di un passato di patate o di legumi.

FRITTURA PICCATA ALLA MILANESE.

Prendete la parte tenera delle coscie, la lombata o il piccolo filetto, purchè spoglio d'ogni pellicola, nervo o grasso; tagliatelo a fettoline o a pezzetti sottili e larghi poco più di quattro centimetri. Sciogliete in una padella di ferro un pezzo di burro, indi stendetevi entro le fettoline di vitello, che avrete infarinate, e quando sono rosolate da una parte voltatele dall'altra. Spolverizzatele con sale e prezzemolo trito, fatele saltare ancora un poco e servitele.

Perchè questa frittura si conservi morbida e succolenta, giova avere la maggiore attenzione a che il vitello nel cuocere non faccia acqua, il che otterrete friggendola a fuoco molto ardente.

AGNELLO PASQUALE.

Provvedete un agnello intero; disossate il collo fino alla profondità delle spalle; squarciate il petto al fine di pulirlo interamente ed indi spalmatelo di burro manipolato con zenzero pesto, foglie di rosmarino e sale; legate le spalle che attraverserete con una asticciuola di legno; cucitegli lo stomaco; spezzate le ossa delle coscie al centro della noce e incrociatene le estremità. Collocate l'agnello sullo spiedo assicurandolo con asticciuole e legandolo con spago; copritelo di fette di lardo; ravvolgetelo nella carta impregnata di burro e lasciatelo cuocere per due o tre ore a seconda della grossezza dell'agnello. Prima di ritirarlo dal fuoco, disimballatelo e fategli prendere una bella rosolatura. Adagiatelo sul piatto e servitelo caldissimo, accompagnandolo con una salsiera di buon sugo ed insalata a parte od anche guarnendolo di crescione ben condito. L'abilità del cuoco saprà tagliarlo e presentarlo come fosse intero.

COTECHINO IN CAMICIA.

Mettete il cotechino in molle nell'acqua per qualche ora, poi sbucciatelo completamente, avvolgetelo in una braciola di bove capace a contenerlo, legandola intorno, di modo che l'impasto del cotechino non esca da nessuna parte. Mettete quindi il tutto in una casseruola, con un bel pezzo di burro e un battuto fine di cipolla e fatelo rosolare finchè non abbia preso un bel colore nocciola. Allora bagnatelo con un mezzo bicchiere di vino bianco, che si lascia svaporare tenendo scoperto, poi aggiungetevi un poco di salsa di pomidoro (circa 3 cucchiaiate da minestra) e copritelo di acqua o brodo per tirarlo a cottura tenendo allora ben coperto. Quando è cotto tagliate il filo che lega la braciola, fatela a fette, che disporrete su un vassoio e sulle quali verserete il sugo che sarà abbastanza denso.

POLPETTONE LESSATO.

3 etti di coscia di vitello tritata; 3 uova intere; 2 cucchiai di pangrattato; 3 cucchiai di formaggio, sale. Si mescola bene e si avvolge in un foglio di carta oleata. Si mette nell'acqua tiepida e salata; si fa cuocere a fuoco vivo per 15-20 minuti; si toglie dalla carta e si serve con gelatina o con maionese. E' sufficiente per 6-7 persone.

POLPETTONE ALLA MORTADELLA.

In molte famiglia non si mangia il lesso perchè si ritiene carne sfruttata. Ebbene, per utilizzarlo si fa come segue:

Carne gr. 500. Si lascia raffreddare e si passa al tritatutto insieme ad un etto di mortadella, ad alcune foglioline di prezzemolo e ad una crosta di pane.

In questa pasta si rompe un uovo, si aggiunge un cucchiaio di formaggio ed un po' di noce moscata grattugiata, e si mescola bene dandole poi la forma di un polpettone.

Intanto in una pentola si prepara una miscela di acqua, leggermente salata, burro, prezzemolo, menta, sedano, finocchio, cipolline e carota. Quando la miscela è in pieno bollore, si immerge il polpettone e, girandolo adagino su se stesso, si fa cuocere fino a che tutto il liquido è assorbito. Si lascia raffreddare e poi si affetta e si serve con contorno di patatine fritte.

BRACIOLINE CON ACCIUGHE.

Mettete delle bracioline di vitello in un tegame con olio, pepe e poco sale; ponetele a fuoco lento e fate loro ritirar l'acqua che mandano fuori, indi aggiungetevi un po' di conserva di pomidoro e fatele cuocere. Quando le bracioline saranno cotte, mettetevi le acciughe

(1 per ogni etto di carne) lavate e pulite, fatele bollire alcuni minuti in modo che si disfacciano e il sugo venga ristretto piano piano in misura giusta.

Servitele quindi ben calde.

POLPETTINE ALLA BRIANZOLA.

Cuocete in acqua salata un mezzo chilogrammo di spinaci, scolateli, dopo averli rinfrescati, e spremeteli fortemente. Triturateli quindi molto fini e passateli alla macchinetta, insieme ad un ettogrammo di salame crudo oppure anche di salsiccia; aggiungete una manciata di formaggio grattugiato, un po' di mollica di pane inzuppata nel latte, prezzemolo e droghe. Suddividerete questo speciale ripieno su tre ettogrammi di lonza di maiale tagliata a piccole fettine e battuta. Col composto formate delle polpettine che riunirete insieme in gruppi di tre, infilandole su stecchi di legno. Le friggerete a parte con burro, passandole alla farina, ed appena dorate saranno pronte.

POLPETTE ALL'UCCELLETTO.

Ingredienti per 4 persone: 1/2 kg. di manzo; 1/4 di latte; 4 uova.

Si trita bene la carne, si unisce un po' di midolla di

pane bagnata nel latte, le 4 uova, sale, pepe, prezzemolo e aglio.

Spolverizzato il tagliere con un po' di farina, si formano delle polpettine infilandole poi in uno stecchino con una foglia di salvia e una fettina di grasso di prosciutto. Poi si prende una teglia vi si versano 6 cucchiai da tavola di olio, e quando questo comincia a crepitare vi si mettono le polpette. Lasciare cuocere 1/4 d'ora, poi preparare un po' di conserva con acqua e ottenuto un sugo abbastanza denso versarlo sulla carne.

MESSICANI CON SCAMORZA.

Prendete 3 ettogrammi di filetto di manzo e tagliatelo in fettine uguali, battendole leggermente senza romperle. Allineatele su di un tagliere e su ogni fetta di filetto adagiate una fettina di scamorza ed una più piccola di prosciutto crudo. Involgete ogni cosa a guisa di polpettine, e riunitele con uno stecchino a gruppi di tre, intercalandovi una foglia di salvia. Friggete con burro o olio e, appena dorate da ambo le parti, ritiratele spruzzandole con un bicchiere di vino bianco. Dopo pochi minuti saranno pronte per essere servite su uno strato di passato di patata o di legumi.

OLIVETTE DI VITELLO.

Tagliate alcune fettine da un pezzo di fesa di vitello e battetele leggermente per ottenere delle polpettine. A parte, tagliate a pezzettini tre o quattro sedani, lavati e puliti dalle foglie verdi e due o tre patate sbucciate e affettate, il tutto lo metterete in una casseruola con un pezzo di burro e poca acqua, tanto da coprire le verdure. Esponete a fuoco e fate cuocere; quando l'acqua è evaporata anche il sedano sarà cotto, ma non lasciatelo colorire. Versate in una scodella, aggiungete un po' di formaggio grattugiato ed un tuorlo d'uovo, regolando di sale. Quando avrete ottenuto una specie di passato lo distribuirete tra le fettine di vitello, completando le polpettine che friggerete, dandovi un bel colore d'oro d'ambo le parti. Spruzzatele in ultimo di vino bianco, appena questo sarà evaporato le polpettine saranno pronte.

TESTA DI VITELLO.

Dopo aver fatto risciacquare accuratamente mezza testa di vitello in acqua fredda, asciugatela bene e dopo averla impregnata all'esterno di aceto, cucitela in un pannolino bianco. Mettete in una grande marmitta un pugno (60 gr.) di fecola e sciogliete la con acqua fredda, aggiungendo poi un bicchiere di aceto, 50 grammi di sale da cucina, una ventina di grani di pe-

pe, un mazzetto di erbe e una dozzina di cipolline, altrettante carote tritate. Posate la mezza testa di vitello su questo letto di ingredienti e riempite completamente la marmitta, che resterà al fuoco almeno 5 ore, a partire dal momento in cui comincia l'ebollizione. Se la testa viene a galla a cagione dell'evaporazione del brodo, aggiungete acqua bollente finchè non ricaschi a fondo. A cottura ultimata, levate la testa dal brodo e servitela con una salsa a base di aceto, che potrete fare come segue: battete bene in una insalatiera un cucchiaio di mostarda, 3 di aceto, 7 di olio d'oliva, prezzemolo, cipolline, tritate finemente, sale e pepe, finchè la salsa non sia divenuta abbastanza densa.

LINGUA DI BUE ALL'ITALIANA.

Preparate un brodo di legumi contenente carote, porri, parti di cavolo, uno spicchio d'aglio, una cipolla, alcuni chiodi di garofano, sedano, un pugno di sale e alcuni grani di pepe. Quando il brodo sarà in piena ebollizione, metteteci a cuocere la lingua di bue e lasciatela al fuoco per 3 ore circa.

A cottura ultimata, ritirate la lingua dal brodo, levate la pelle e lasciatela raffreddare in un piatto lungo. Quando sarà fredda, praticate su di essa dei tagli, in cui metterete dei pezzi di lardo, e fatela cuocere per un'ora al forno, bagnandola spesso di brodo e burro fresco. Servitela con crostini e salsa a piacere.

LINGUA DI MANZO AI CETRIOLI.

Tuffate una lingua di manzo nell'acqua bollente per toglierle la pelle; lardellatela con lardellini conditi con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo tritato, e fatela cuocere in una casseruola con qualche fettina di lardo e delle fettine di manzo o vitello, carote e cipolle. Bagnatela di brodo e fatela bollire a fuoco lento a giusta cottura. Al momento di servire, la dividerete per tutta la sua lunghezza, in modo però che non abbia a staccarsi, disponendola su un piatto lungo, tagliandola in modo da conservare bell'aspetto, guarnitela al centro e all'ingiro di cetriolini tagliati e conditi con salsa piccante.

LINGUA IN SALSA PICCANTE.

Scottate una lingua quel tanto che basti per poterla spellare; preferite lingua di vitello. Fatela cuocere in acqua e aceto, mettetevi una cipollina, tre chiodi di garofano e un po' di sale; lasciatela raffreddare nel suo brodo. Preparate una salsa composta di un'acciuga, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, della cipolla e del pane inzuppato nell'aceto; fate cuocere il tutto con un po' di burro. Tagliate la lingua a fette, fatela scaldare, e, immergendola nella salsa, servitela.

CERVELLA ALLA CARMENCITA

Preparate un brodo nel modo seguente: mettete un litro d'acqua in una casseruola nella quale aggiungerete mezzo bicchiere da marsala di aceto, 10 grammi di sale, 100 grammi di carote, 100 grammi di aglio triturato, un po' di prezzemolo, sei granelli di pepe. Fate bollire questo brodo per un'ora, poi passatelo per un panno di tela, e rimettetelo al fuoco. Quando sarà in piena ebollizione, immergetevi un cervello di vitello, precedentemente lavato all'acqua corrente, e fatevelo cuocere per un quarto d'ora. Dopo questa cottura sgocciolatelo e toglietegli per quanto è possibile tutta la pellicola che lo ricopre, indi tagliatelo a piccoli pezzi non molto sottili. Questi pezzi li metterete su un largo piatto infarinato, aggiungendo su ognuno di essi pepe e sale quanto basta, indi rivoltandoli a che risultino interamente infarinati. Mettete da parte.

Preparate nel modo seguente la guarnizione: tagliate sottilmente 100 grammi complessivi di prosciutto magro crudo e lingua, 100 grammi di funghi lavati e puliti, e, se volete, un tartufo.

Mettete al fuoco un mezzo etto di burro ed una buona cucchiaiata di pomidoro aggiungendovi la quantità di acqua e di brodo necessaria per fare una salsa, che farete bollire per circa mezz'ora, regolarmente salata e pepata. Appena la salsa sarà pronta, aggiungetevi il prosciutto e i funghi preparati come detto sopra e la-

sciate in cottura per circa 20 minuti.

Durante queste operazioni avrete messo in una padella 100 gr. di burro e appena ben dorato vi avrete fatto saltare i pezzi di cervella, che farete a loro volta dorare da ognuno dei lati; tenendoli in caldo li disporrete tutto in giro ad un piatto rotondo, al centro del quale verserete la salsa appena pronta, servendo caldo.

MANZO ALLA VENETA.

Fate arrossare con burro una cipollina in fette e gettatevi entro delle fettoline di manzo lessato, che vi fosse avanzato dal giorno innanzi; lasciatele rosolare a fuoco moderato, rivoltandole di tanto in tanto, indi bagnate con un po' di salsa, un po' di vino bianco, e alcune goccie d'aceto, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo trito. Salate a dovere e dopo mezz'ora d'ebollizione disponete il manzo sul piatto e servite.

FEGATO COL VINO BIANCO.

Tagliate il fegato a fette sottili e friggetelo con olio e burro. Sciogliete un cucchiaio di farina con del buon vino bianco, tanto da formare un intriso molto liquido. Quando il fegato sarà a due terzi di cottura, versatecelo sopra. Finite di cuocere e condite con sale e pepe.

FEGATELLI ALLA FIORENTINA

Provvedetevi di tre ettogrammi di fegato di maiale fresco e di un ettogrammo di carne di maiale, tagliando ogni cosa a piccoli dadi; prendete pure un ettogrammo di ventresca (pancetta) affettata. Riunite il tutto su di un vassoio e spruzzate leggermente di sale, pepe, droghe, un pizzico di finocchio triturato finemente. Poi ponete sul tagliere della reticella di maiale fresca, ben stesa e tagliatela in quadrati di cinque o sei centrimetri, ponendo nel mezzo di ognuno un mucchietto di fegatelli preparati e riunendo poi i quattro lembi a mezzo di uno stecchino di legno; li infilzerete quindi a gruppi di tre in uno stecchino più lungo. Potrete cuocerli alla griglia, oppure in una padella, sia con olio, sia con burro, a vostro piacimento. In dieci minuti, od al massimo in un quarto d'ora, saranno pronti.

UCCELLETTI DI FEGATO.

400 gr. di fegato, fuoco lento, 80 minuti; 30 gr. lardo; 50 gr. grasso o lardo battuto, salvia fresca.

Spellare il fegato (non lavato), tagliarlo a fettine, spalmarle da una parte con un battuto di lardo, aggiungere un nonnulla di salvia, arrotolare su sè stesse e unirle con degli stecchini; mettere quindi gli uccelletti nel grasso caldo, soffriggerli, bagnarli con qualche

cucchiaio di brodo bollente (o brodo di dadi), e cuocerli coperti per un'ora, con l'aggiunta d'un po' di pepe; spolverizzare con sale minuto e contornare con passato o polenta.

PASTICCIO DI FEGATO SIMPLICITAS.

Si fa rosolare un po' di cipolla con un etto di prosciutto crudo tagliato a pezzetti. Dopo qualche minuto aggiungere tre etti di fegato di vitello, tagliato pure quest'ultimo a pezzetti. Bagnarlo durante la cottura con un po' di marsala. Cotto e quasi raffreddato il tutto, passarlo alla macchina e quindi a setaccio, unendo a poco a poco mezzo etto di burro crudo e fresco. Preparare la gelatina col contenuto delle apposite scatolette e, versato il liquido preparato della gelatina nello stampo, lasciarlo ben raffreddare e, allorchè il liquido comincia ad indurire, immergetevi il *patè*. Piatto semplice e gustoso per completare un antipasto abbondante.

ROGNONE DI BUE AI FUNGHI.

Dopo aver levato al rognone la pelle che lo ricopre, i nervetti e il grasso, tagliatelo a piccole fette, mettetelo a bollire per 10 minuti dentro una terrina con un

pugno di sale fine affinchè vada via l'odore che può avere.

Lasciatelo raffreddare, poi passatelo nella farina, indi fatelo cuocere nel burro a vivo fuoco, fino a quando sia dorato, e bagnatelo con un bicchiere di vino bianco riscaldato. Salate, pepate e aggiungete un mazzetto di erbe aromatiche e 125 gr. di funghi. Un'ora di cottura. Al momento di servire lo cospargerete di prezzemolo tritato ed aggiungerete un pezzo di burro fresco. Unirete al vostro piatto dei crostini fritti e delle fette di limone.

ROGNONE AL MARSALA.

Prendete un rognone di vitello, che lascerete, intero, ma al quale toglierete la fine pelle che lo ricopre. In un recipiente di porcellana capace di sostenere il fuoco mettete 25 gr. di burro, che farete sciogliere a fuoco vivo e nel quale farete prendere colore al rognone da tutti i lati. Poi salate e pepate. Quando il rognone è dorato mettete il recipiente al forno e lasciate finire la cottura (circa un quarto d'ora). Durante questo tempo preparatevi un mezzo bicchiere di ottimo marsala; 30 grammi di burro, il sugo di un quarto di limone, un cucchiaino di prezzemolo triturato. Dopo un quarto d'ora, ritirate il recipiente dal forno e levatene il rognone, che metterete in un piatto fondo e terrete al caldo. Rimettete sul fuoco il recipiente col sugo di cot-

tura al quale aggiungerete un mezzo bicchiere di Marsala. Lasciate ridurre alla metà e durante questo tempo tagliate a fette molto fini il rognone. Quando il sugo è ridotto, aggiungetevi un cucchiaino da caffè di mostarda dolce, 30 grammi di burro, poi del prezzemolo triturato e dinfine il sugo di limone. Mescolate il tutto con una forchetta. Su un piatto di servizio tenuto al caldo ricostruite il rognone. Aggiungete il sugo che esso avrà reso nel frattempo alla salsa fatta precedentemente; fate riscaldare la salsa senza farla bollire, versatela sul rognone e servite su piatto caldo.

CORATA ALLA TEDESCA.

Si cuoce la corata con un po' d'acqua, aceto e sale. Toltala e raffreddata, si taglia a listerelle. Si fa friggere intanto un poco di burro, nel quale si fa rosolare un cucchiaio di farina bianca, poi vi si aggiunge una tritata di prezzemolo, sedano, carota e cipolla. Rosolato anche tutto questo, si bagna con un po' d'aceto, indi si aggiunge acqua.

Quando la salsetta è ben cotta vi si mettono due dita di bicchiere di latte, sale, pepe e tutta la corata. Riesce un piatto gustosissimo.

SPALLA D'AGNELLO IN SALSA BIANCA.

Fate soffriggere nel burro della cipolla battuta fine e quando ha preso colore, gettatevi la spalla d'agnello tagliata in piccoli pezzi, sale, pepe e due chiodi di garofano. Quando la carne comincia ad arrostire, unite un pezzetto di burro intriso nella farina, mescolate e fatele prendere un bel colore. Finite di cuocere con brodo aggiunto a poco a poco, oppure con latte allungato con acqua.

CONIGLIETTO ARROSTO CON TRUCIOLI DI PATATE.

Scegliete un coniglietto bene in carne, che spellerete e vuoterete. Poi tagliatelo all'altezza delle ultime costole (sopra i rognoni) in maniera che non farete arrostire se non le zampe e la parte di sotto. Allungate le zampe rompendo le articolazioni, allargatele in maniera da appiattirle, poi ungete di burro, salate, impepate e fate arrostire per metà; a questo punto vi aggiungerete salvia e burro fuso e farete continuare ad arrostire.

Mentre terminerà la cottura, preparate sei fette di pancetta, saltate in padella e 500 grammi di patate fritte tagliate in fette sottilissime (trucioli di patate). Quando l'arrosto è pronto, mettetelo su di un piatto

bislungo e disponetevi intorno le fette di lardo, ponendovi sopra dei mucchietti di patate; servitelo caldo su piatti caldi portando a parte una salsa verde o di funghi.

SALMI'

Buono per cucinare cacciagione un po' dura, colombi o piccioni.

In un tegame di terracotta fondo e capace di contenere esattamente la cacciagione da cuocere, mettere, insieme a questa, e tutto a freddo, due fette di prosciutto nel fondo e più sopra l'animale, pulito e salato nell'interno; sopra a questo 5 cucchiaiate d'olio, 7 di aceto e 3 di acqua, una cipolla divisa in due e nella quale siano stati conficcati 14 chiodi di garofano, due grosse costole di sedano, mezzo limone diviso in due, un mazzetto di salvia, 2 acciughe, 15 granelli di pepe e un pugno di olive secche; poi con un foglio di carta gialla coprire il tegame e fissarlo intorno con uno spago, porre su il coperchio e lasciar bollire pian piano non meno di 3 ore a fuoco moderatissimo, scuotendo ogni tanto il recipiente, per evitare che il tutto attacchi, senza scoprire. A cottura avvenuta, passare al setaccio la cipolla, il sedano e il limone, mescolare poi al sugo il passato e lasciar bollire ancora mezz'ora. Riesce ancora migliore se fatto il giorno prima; in tal caso, prima di servire, fargli rialzare il bollore.

CONIGLIO ALLA MINUTA.

Si taglia a pezzi un coniglio molto giovane e tenero, si spolverano questi pezzi con sale, pepe e noce moscata. Si mettono quindi in una padella con 125 gr. di burro, quattro scalogni ed un pugno di prezzemolo, il tutto finemente triturato.

Si metta la padella a fuoco forte voltando continuamente i pezzi di coniglio perchè cuociano tutti egualmente.

Quindici minuti di cottura devono bastare.

CONIGLIO FRITTO ALLA CACCIATORA.

Tagliate a pezzi un coniglio e mettetelo in una padella con 50 gr. di lardo tagliato a pezzi e altrettanto burro. Lasciatelo rosolare, poi cospargetelo di farina, aggiungendo due bicchierini di acquavite o di cognac, dando fuoco con un fiammifero e, finchè la fiamma non si sia estinta, girate sempre con un mestolo. Mettete nella padella anche un po' di brodo caldo o gelatina di carne disciolta in un bicchiere d'acqua bollente e sale e pepe in giusta quantità.

Lasciate cuocere per circa mezz'ora, insieme a dei funghi tagliati a fettine, quindi, messi da parte in luogo adatto i pezzi di coniglio, completate la salsa con un cucchiaio di prezzemolo tritato, un pezzo di burro e il succo di un limone. Girate sempre per impedire l'e-

bollizione e servite quando il burro si sarà fuso, dopo aver immerso di nuovo nel sugo i pezzi di coniglio. Potrete guarnire con crostini fritti al burro.

CONIGLIO ALLA COMASCA.

Dividete un coniglio in sedici parti e risciacquatelo bene, lasciandolo nell'acqua per una mezz'ora. Mettete a fuoco non troppo forte una padella di rame, o, meglio ancora, di terracotta e copritene il fondo con una triturata finissima fra scalogne, carote e un sedano (s'intende puliti e sbucciati) e con burro ed olio biondeggiate leggermente. Unitevi i pezzi di coniglio, lasciandoli così per cinque minuti al fuoco; bagnate quindi con un bicchiere di vino bianco che lascerete evaporare per aggiungervi due cucchiai di salsa di pomidoro e tanto brodo quanto basta per ricoprire la carne. Gustate di sale e ponete il coperchio lasciando cuocere lentamente. Preparate intanto sul tagliere un fascetto di prezzemolo pulito, i gherigli di una dozzina di noci, uno spicchio d'aglio e la buccia di un limone; triturate finissimamente ed aggiungete ogni cosa all'intingolo, che riuscirà di una fragranza speciale. Quando il composto sarà ben condensato, lo verserete in un vassoio servendolo subito.

CONIGLIO ALL'INGLESE.

Scegliete un coniglio di media grandezza dell'età di 7 o 8 mesi. Se avete la possibilità di averlo vivo, fategli ingurgitare, il giorno prima di ucciderlo, un bicchierino di alcool (acquavite o cognac): la carne diverrà più bianca e saporosa. Dopo di averlo spelato, togliete le interiora, conservando il fegato e il cuore, e preparatelo in modo da poterlo cuocere intero, conservando una buona apparenza per essere servito.

Preparate come segue l'imbottitura del coniglio. Aggiungete al fegato, cui avrete preventivamente ed accuratamente tolto il fiele, un grosso pezzo di pane cotto nel latte e disseccato, 2 cipolle finemente tritate e fate fondere nel burro 125 grammi di carne o di cotechino. Tritate tutto insieme sul tagliere e mischiate a tutti gli ingredienti i tuorli di 4 uova e 25 grammi di burro. Dopo aver riempito di questa imbottitura il coniglio, cucitene la pelle e battetelo bene sul tavolo di cucina. Aggiungete nelle incisioni che praticherete sul coniglio dei pezzi di lardo e ungetelo bene di burro. Quindi, avvoltolo in carta bianca imburrata, mettetelo in una tortiera sul cui fondo sia un po' di brodo e mandatelo al forno. A tre quarti di cottura, togliete la carta e lasciate che continui a cuocere nel proprio sugo. Come guarnizione, a parte, servite marmellata di ribes.

CONIGLIO IN PADELLA.

Prendete mezzo coniglio, toglietegli la testa e il collo e lasciatelo per un poco a bagno in acqua corrente. Asciugatelo con un panno, fatelo in pezzi e mettetelo a rosolare in padella con una cucchiaiata di strutto, sale, pepe, uno spicchio d'aglio schiacciato, una fettina di prosciutto tagliata a dadi e del prezzemolo trito. Quando è ben rosolato, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino, e riassorbito che lo abbia, passatevi sopra del pomodoro ben maturo, oppure un po' di salsa diluita in acqua tiepida. Coprite il recipiente e finite di cuocere a fuoco moderato.

INTINGOLO DI CAPRIOLO.

Tagliate in pezzi d'eguale grossezza il petto o la spalla del capriolo, lasciate marinare da quattro a sei giorni nell'olio, nel vino bianco o rosso, aromatizzate con qualche granello di ginepro, con pepe, due chiodi di garofano, una foglia di lauro, un ramoscello di timo e prezzemolo.

Entro grasso o burro fuso fate prendere bel colore a un po' di petto di maiale tagliato a dadi (due etti per mezzo chilo di capriolo), ritirate e fate colorire allo stesso modo una dozzina di piccole cipolle: toglietele, stemperate nella casseruola due cucchiaiate di farina

e lasciate prendere la tinta bruna; allora bagnate con acqua calda, o brodo, aggiungete il capriolo, il lardo, una foglia di lauro, un ramoscello di timo, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, poco sale, molto pepe e una cucchiaiata di senape. Una mezz'ora più tardi, mettete cipolle, funghi, bulbi di carciofi imbianchiti nell'acqua bollente, e vino rosso.

Servite un'ora più tardi, insieme con crostini arrostiti sulla gratella.

POLLO IN CASSERUOLA.

Dopo aver spennato e vuotato un pollo da 1 chilo fate fondere 25 grammi di burro in una casseruola e adagiatevi il pollo, condito di sale e pepe. Coprite la casseruola e lasciate cuocere a metà, avendo cura di rigirare spesso il pollo perchè si rosoli in tutte le parti. Intanto preparate 500 gr. di patate (sbucciate e cotte in acqua salata) e aggiungetele, non completamente cotte, al pollo, insieme a delle cipolline bollite ed un po' di lardo a pezzi. Lasciate cuocere a fuoco assai moderato avendo cura che il sugo diventi ristretto. A cottura avvenuta, levare il pollo dal fuoco e farlo a pezzi, mentre il resto va tenuto al caldo. Adagiate quindi i pezzi di pollo in un'altra casseruola di terracotta, con intorno le patate. Aggiungete al sugo contenuto nella prima casseruola un buon bicchiere di bro-

do e versate la salsa ottenuta sul pollo, passandola allo staccio. Cospargete le patate di prezzemolo tritato finemente e, dopo aver riscaldato tutto, servite.

POLLO AL MOSCATO.

Scegliete un pollo giovane, tenero, bianco e bene in carne. Dopo averlo spiumato e passato alla fiamma, tagliatelo disarticolando le quattro membra che taglierete ognuna in due pezzi. Tagliate il pollo all'altezza delle spalle e fatene due pezzi. Tagliate un fianco per vuotare il volatile; conservate il fegato e il ventre, pulitelo e togliete il fiele dal fegato. Poi tagliate la carcassa in due in senso longitudinale e fate di ogni metà tre o 4 pezzi secondo la grossezza del pollo. In un grande tegame, mettete tre cucchiaiate di buon olio da tavola, fatelo riscaldare a fuoco vivo e quando l'olio è fumante metteteci tutti i pezzi di pollo, che farete dorare da tutte le parti, aggiungendo sale e pepe durante la cottura; poi, mano mano che i pezzi di pollo prendono un bel colore, levateli e teneteli al caldo. Quando tutti i pezzi saranno uniformemente dorati rimarrà nel tegame il sugo del pollo e l'olio che non è stato completamente assorbito. Versate l'olio in qualche recipiente e poi versate nel tegame un buon bicchiere di vino moscato. Aggiungete un grosso pomodoro molto maturo, pelato e senza semi, che avrete tagliato a pez-

zi. In questo « fondo » rimettete i pezzi di pollo cominciando dalle coscie, le zampe, il fegato e il ventre e terminando con i pezzi di carcassa che si cuociono più rapidamente. Coprite ermeticamente il tegame e lasciate bollire il tempo necessario alla completa cottura. Durante la cottura spiluccate dei chicchi di bella uva moscata ben matura (gr. 250). Quando il pollo sarà cotto, prendete un piatto rotondo e fondo tenuto in caldo e mettetevi i pezzi di pollo, intorno ai quali aggiusterete i chicchi di uva. Indi versate sul pollo il sugo residuale, aggiungendovi prima, nel caso che fosse troppo corto, ancora un po', di vino moscato e facendo nuovamente bollire. Servite caldissimo.

POLLO ALLA MARENGO.

Dopo aver spennato e pulito un pollastro di media grossezza, tagliatelo a pezzi avendo cura di fare due pezzi di ogni coscia e lo stesso delle ali. Staccate il petto dalla carcassa e prendete tutto il resto della carne utilizzabile. In una padella fate sciogliere 25 grammi di burro e 60 di lardo magro tritato. Aggiungete i pezzi di pollo, fateli rosolare e metteteli quindi al caldo. Nella stessa padella, senza togliere il grasso avanzato, fate sciogliere altri 25 gr. di burro e 3 cucchiai di farina e quando questa avrà cominciato a rosolare, mettete un po' di acqua e 40 grammi di salsa di pomidoro con

pepe e sale e un po' di prezzemolo. Lasciate bollire per mezz'ora, poi rimettete nella padella i pezzi di pollo e, quando la salsa sarà in ebollizione, 250 grammi di funghi piccoli ma intieri. Fate cuocere per circa 2 ore a fuoco moderato, poi servite.

SOFFIATO DI VOLATILE.

In caso che aveste dei residui di pollo potrete farne l'utilizzazione seguente: levate la carne, scartando la pelle ed i nervi, e tagliatela in piccoli pezzi che metterete in un recipiente. Preparate una salsa con gr. 50 di burro e due cucchiaiate di farina fusi a fuoco dolce, bagnate con un bicchiere di latte o di brodo bianco, sale e pepe. Quando questa salsa sarà pronta lasciate raffreddare. Durante questo tempo in due recipienti differenti mettete cinque rossi d'uovo in uno, e nell'altro le cinque chiare. Battete i gialli come per una frittata e battete i bianchi a neve. Prendete un recipiente da soffiato di cui imburrerete le pareti interne. Quando la salsa « besciamella » sarà fredda mettetene la metà sulla carne del volatile e schiacciate tutto nel mortaio, aggiungendo a poco a poco il resto della salsa. Passate allo staccio la pasta ottenuta, raccogliendola in una casseruola abbastanza grande e quando sarà tutta passata fatela riscaldare al fuoco dolce senza che bolla. Mescolate al vostro passato di volatile, fuori del fuoco,

prima gr. 50 di burro, poi, quando questo sarà fuso, i gialli d'uova. Saggiate e salate convenientemente e per finire aggiungete i bianchi montati. Versate la composizione nel recipiente imburrato e fate cuocere a fuoco dolce, servendo immediatamente all'uscita del fuoco.

POLLO AL SUGO DI LIMONE.

Prendete un pollo giovane, levate tutto il collo e dividetelo per metà dalla parte del petto in modo di rovesciarlo, e nel medesimo tempo lasciatelo intero come una cotoletta a libro aperto; marinatelo con pepe, spezie, sale, sugo di limone e un po' d'olio. Dopo mezz'ora che si trova sotto a quella salsettina, voltatelo per altra mezz'ora e lasciatelo così. Prendete una teglia capace di contenere l'intero pollo e ivi ponetelo con tutti i suoi ingredienti; indi aggiungete un pezzo di burro, fatelo cuocere a fuoco moderato tenendolo ben chiuso affinchè non svapori il suo profumo.

Contornatelo a piacere: ad es., con insalatina verde, oppure insalata tricolore, o patate alla marsigliese, e servite.

POLLO IN SALSA EBRAICA.

Si taglia a quarti un pollo possibilmente giovane. Si fa rosolare bene con lardo oppure olio, salvia, pepe e sale. Quando è bene rosolato si versa nel tegame una

tazza di brodo e si va rivoltando spesso il pollo, quando è rimasto un terzo del brodo, aggiungete quanto una noce di burro, indi due cucchiaini da caffè di farina bianca e fate bollire ancora 5 minuti. Al momento di mettere in tavola riunite i quarti in modo che sembrino un pollo intero, mettete sopra la densa e saporita salsettina.

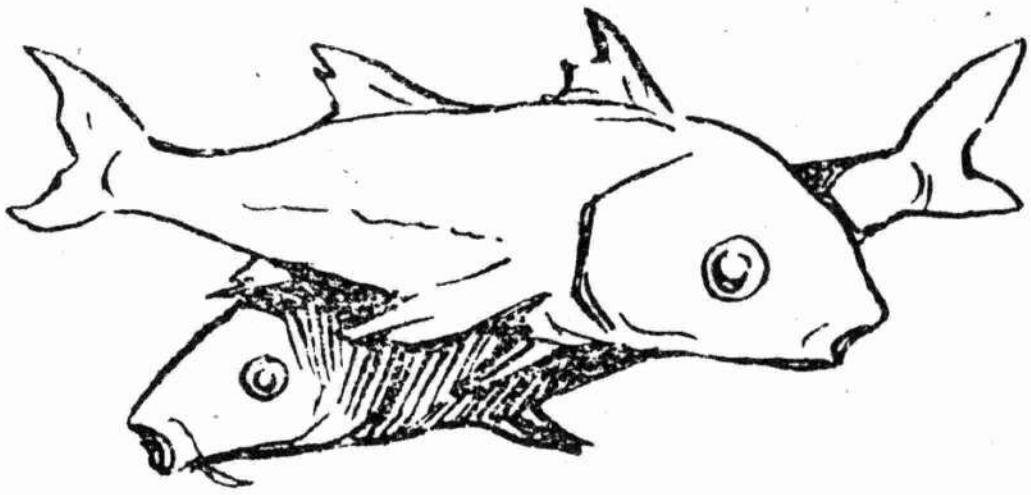
TACCHINO ARROSTO ALLA MILANESE.

Imbiancate per sette od otto minuti 3 ettogrammi di salsiccia fina, che taglierete a pezzetti lunghi sei centimetri; imbianchite pure un ettogrammo di prugne di Provenza; preparate mezzo litro di marroni cotti; tagliate a quarti e pelate quattro pere che farete saltare in una casseruola con burro. Tagliate a pezzetti il fegato del tacchino e aggiungetelo agli altri ingredienti. Bagnate con vino Malaga, o meglio ancora, con Marsala, o semplicemente con vino bianco. Spolverizzate leggermente di sale l'interno del tacchino e farcitelo col composto anzidetto. Accosciatelo come d'uso e mettetelo in una padella con sale, burro, rosmarino e piccole fettine di lardo; mettetelo sul fornello a fuoco moderato, o meglio nel forno, tenetelo ben chiuso col coperchio e guardate che abbia a prendere un bel colore. Quando non sia molto vecchio basteranno due ore per cuocerlo. Tagliatelo in bell'ordine, mettetelo sul piatto con un po' del suo sugo e servitelo.

BOCCONCINI INFANTA ISABELLA.

Si tritano molto finemente resti di qualunque gallinaceo; in proporzione uova sode anch'esse tritate, prosciutto cotto magro e funghi di conserva; si mischia il tutto unendovi sale e pepe bianco in polvere. Si mette la pasta in piccole forme di budini (ungendoli primieramente con burro) sino alla metà e si riempie con la seguente crema: ½ litro di latte, 4 cucchiaiate di farina, 4 rossi d'uovo, sbattuti assieme e fatti cuocere adagio, quando si è fatta si lascia raffreddare, allora si incorporano 2 chiare battute a neve. Il tutto ben mischiato, come già si disse, si mette nelle forme, che si metteranno nel forno a « bagno-maria » durante 10 o 15 minuti. Si servono i piccoli budini guarniti di piselli.

PIATTI DI PESCE



ACCIUGHE ALL'ANCONITANA.

Tagliate delle striscioline di ventresca di maiale e con una lama di coltello spalmatele di senape; tagliate ancora delle piccole fettine di cetriolo sott'aceto sulle quali stenderete dei filetti di acciughe salate, pulite, lavate ed accuratamente spinate. Rotolate quindi insieme con la ventresca dandovi una forma cilindrica. Disponetele su di un piatto e servitele contornandole di spicchi di mandarino e limone.

ALICI IN TORTIERA.

Acquistate 750 grammi di alici freschissime, tagliatene la testa e pulitele per bene. Le accomoderete quindi sul fondo di un tegame, senza sovrapporle, e le cospargerete di aglio trito, olio e prezzemolo. Bastano pochi minuti di cottura. Prima di ritirarle dal fuoco, le spruzzerete abbondantemente con aceto. Si possono fare anche alla « pizzaiola », seguendo il procedimento indicato per le costate.

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE.

Per ottenere un buon cacciucco tutti i pesci di mare sono buoni; bisogna però avere l'avvertenza che essi siano di una estrema freschezza. Scegliete come meglio vi aggrada: palombi, pesci cappone, triglie, anguille, sogliole, ecc.; puliti e lavati per bene.

Metterete intanto in una padella un etto di olio di oliva (calcolando di cuocere un chilogrammo di pesce), una cipolla triturata assieme ad uno spicchio d'aglio ed un po' di prezzemolo; quando la cipolla sarà dorata aggiungete una tagliuzzata di pomidoro freschi, sbucciati, e lasciare cuocere almeno mezz'ora, regolando di sale e pepe. Spruzzate quindi con tre o quattro goccie di aceto del cuoco (trattasi di un'essenza molto indicata e assai migliore dell'aceto) e dopo altri cinque minuti di cottura dovete unire il pesce, intero se piccolo, tagliato a pezzi se grande. Un'altra ventina di minuti di fuoco ed il cacciucco sarà pronto. Deponete infine i pezzi di pesce su fettine di pane crostate od essiccate al forno, e velate il tutto col brodo ottenuto dalla cottura.

FILETTI DI SOGLIOLA ALLA FRANCESE.

Abbiate l'avvertenza di preparare questo piatto nella misura necessaria: non si presterebbe infatti ad essere riscaldato.

Prendete una bella sogliola (o due più piccole), vuotatela e toglietene la pelle e, dopo averla ben lavata, mettetela a cuocere, avendo cura che non si rompa, in acqua e vino bianco con pepe e sale. Fate cuocere a fuoco lento e, quando comincia l'ebollizione, abbassate notevolmente la fiamma. Quando i filetti cominciano a distaccarsi dalle spine, ritirate il recipiente dal fuoco e lasciate che il brodo intiepidisca. Distaccate allora, con precauzione, i filetti dalle spine e adagiateli in un piatto lungo da mettere al forno e che, prima, avrete cosparso di burro. Messo da parte il piatto, versate in una piccola casseruola tutto il brodo di pesce, cui aggiungerete un po' d'acqua, una carota tagliata e del prezzemolo. Coperta bene la casseruola, lasciate bollire per due ore, dopo di che passerete il brodo al colatoio. Mentre si cuoce il brodo, preparate 250 grammi di funghi ben lavati e fateli cuocere in quindici grammi di burro, dopo aver ben chiuso il recipiente. Quando i funghi e il brodo saranno pronti, mettete in una casseruola di media grandezza 25 grammi di burro e aggiungete, quando il burro sarà fuso, 2 cucchiai di farina, mischiatela al burro e aggiungete poi, poco a poco, il sugo di pesce, girando continuamente con un mestolo, poi i funghi con il loro sugo, e, dopo aver coperto, lasciate finire di cuocere per circa mezz'ora. La salsa non deve essere troppo spessa. Versatela allora sui filetti di sogliola, in modo da ricoprirli completamente, aggiungete sale e pepe in lieve quantità, mettete qua e

là piccoli pezzetti di burro e dopo aver lasciato il piatto al forno per dieci minuti, servite.

NASELLI AL VINO BIANCO

Vuotate e lavate accuratamente quattro bei naselli (750 grammi) e asciugateli in un asciugatoio di tela. In una tortiera da forno mettete 50 grammi di burro fuso e prezzemolo finemente tritato. Adagiate quindi nella tortiera i naselli, bagnandoli di vino bianco (1 bicchiere) e di burro fuso (25 grammi), dopo aver condito con sale e pepe. Fate cuocere lentamente.

Quando il pesce è cotto, togliete il sugo, che metterete in una scodella, e mischiate, al caldo, il sugo con un cucchiaio di farina e il succo di un limone; versate la crema ottenuta sui naselli.

Rimettete al forno il tutto a far riscaldare e servite appena comincia la ebollizione.

ANGUILLE ALLA MARINARA

Pulite, lavate e vuotate 750 grammi di anguille, poi preparate la salsa, come segue: fate sciogliere in una casseruola 25 grammi di burro e aggiungete una dozzina di cipolline, che prenderanno colore. Quando saranno dorate cospargetele di farina, e girando sempre, versate mezzo bicchiere di brodo ed altrettanto di vino rosso, poi, quando la salsa è in piena ebollizione, met-

tete sale, pepe, un mazzetto di erbe, che poi ritirerete, 125 grammi di funghi ben puliti, poi le anguille tagliate a pezzi di cinque centimetri circa, Fate bollire a fuoco vivo, coprendo la casseruola solo a metà e facendo attenzione alla salsa, che non dovrà esser troppo liquida. Se tuttavia ciò si verificasse, immergete nel sugo un cucchiaio di fecola stemperandola bene con un cucchiaio.

Versate il tutto in un piatto, assieme a pezzi di burro, che fonderanno al calore e guarnite con crostini.

SOGLIOLA ALLA CREMA

Prendete una bella sogliola e dopo averla vuotata delle interiora, lavata e sbarazzata della sua pelle, fatela cuocere in una specie di brodo che potrete ottenere con vino bianco ed acqua (in egual quantità), sale, pepe e un po' di prezzemolo. Lasciate poi che la sogliola si raffreddi nel brodo. Indi, estraetela, toglietene le spine più grosse e adagiate tutto nel forno. A parte, fate fondere 75 grammi di burro, aggiungete un grande cucchiaio di farina e, versandolo a poco a poco, mezzo litro di latte, girando sempre con un mestolo. Quando questa salsa sarà divenuta densa, mettete sale e pepe, un po' di noce moscata, di formaggio grattugiato e versatela sul pesce. Fate rosolare lievemente al forno, poi servite.

BACCALA' ALL'AMERICANA

Si lessa il baccalà, si pulisce dalle lische e dalla pelle e si pesta nel mortaio con ugual peso di patate lesse, vi si aggiungono una o due cucchiaiate d'olio, pepe, poco sale e spezie. Mescolato bene tutto, si versa sul tagliere o su una lastra di marmo precedentemente cosparsa di farina e si forma un rotolo di pasta. Poi si schiaccia tanto che venga alta un paio di dita, si taglia a pezzi e si frigge in olio bollente. Si serve poi con sugo di limone.

TROTE AL BORGOGNA

Prendete 4 trote di 125 gr. ognuna circa e pulitele. Lavatele accuratamente, sgocciolatele e allineatele su un pezzo di tela fine e pulito, che ripiegherete su esse in modo che riposando assorba tutta l'acqua.

Durante questo tempo preparate una salsa nel modo seguente: in una piccola casseruola mettete un quarto di litro di vino di Borgogna (rosso) un quarto di litro d'acqua; 1 gr. di sale, 60 gr. di aglio tagliato finissimo e un « mazzetto » (prezzemolo, un po' di lauro, un po' di timo).

Mettete sul fuoco, portate ad ebollizione e lasciate cuocere una mezz'ora. Cinque minuti prima che abbia finito di cuocere, aggiungete un grammo e mezzo di pe-

pe in grani. Terminata la cottura passate questa salsa per lo staccio di seta, facendola scolare in un recipiente capace di essere messo al fuoco e contenere le trote. Mettete questo recipiente sul fuoco e quando il sugo comincia a bollire mettete dentro le trote, ma regolate subito il fuoco in modo che la superficie della salsa si increspi appena e non abbia un bollore molto forte perchè rischiereste di rompere le trote. Lasciate dieci minuti, poi levate le trote l'una dopo l'altra dal fuoco e mettetele nel piatto da servire che terrete al caldo. A fuoco vivo lasciate ridurre il sugo a due terzi del suo volume. Su altro fuoco preparate in una piccola casseruola gr. 50 di burro e una buona cucchiaiata di farina e a poco a poco che il burro si liquefa incorporatevi la farina senza lasciare arrossare. Aggiungetevi una o 2 cucchiaiate del sugo del pesce ed il restante quando si è ridotto come abbiamo detto. Lasciate spessire a fuoco vivo, ritirate dal fuoco al momento in cui è per bollire e versate finalmente questa pasta sulle trote. Riscaldatele fortemente a forno medio e servite.

PESCE IN CASSERUOLA

In una casseruola con 50 grammi di burro e 30 grammi di strutto fate friggere una cipolla ben tritata; appena dorata bagnatela con un bicchiere di acqua calda ed aggiungete un cucchiaio di salsa di pomidoro, un po' di prezzemolo trito e della noce moscata, regolando

con sale e pepe. Dopo dieci minuti di cottura, unite il pesce, che avrete già preparato pulito e tagliato, tenendo presente che per questo piatto le qualità preferite sono il pesce cappone, i cefali e i merluzzetti. Lasciate cuocere ancora dieci minuti e servite.

POLPI AFFOGATI

Mettete un chilogrammo di polpi in una terrina con circa cento grammi di buon olio, qualche spicchio d'aglio, del pepe abbondante e due o tre cucchiaiate di pomidoro. Coprite bene, ponendo un foglio di carta aderente al coperchio. Fate cuocere a fuoco lento per circa venti minuti (per un poco più di tempo se i polpi sono grossi).

POLPI ALLA LUCIANA

Prendete un chilogrammo di polpi (meglio se piccoli) e metteteli in una terrina con pepe, olio e qualche spicchio d'aglio. Coprite bene e fate cuocere per circa venti minuti.

STOCCAFISSO ALLA PISTOIESE.

E' preferibile lo stoccafisso già ammollato nell'acqua: tagliatelo a piccoli pezzi, mentre in una padella, con olio, friggerete una abbondante triturata di cipolla,

con aggiunta di zenzero, oppure di buccia di limone. Quando la cipolla sarà dorata, unirete i pezzetti di stoccafisso, e, regolando con sale e pepe, rimescolerete bene assieme. Aggiungerete infine una tagliuzzata di pomidoro freschi, sbucciati e lascierete cuocere per almeno tre ore, verificando di tanto in tanto per poter completare con un po' d'acqua quando il sugo sarà assorbito dallo stoccafisso. Quando tutto sarà ben condensato, potete servire.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Scegliete alcune triglie non troppo grosse, pulitele accuratamente e lavatele, e, dopo averle passate alla farina bianca, friggetele. Appena sono dorate, toglietele dall'olio e lasciatele per momento a parte.

Frattanto in una padella con olio fate soffriggere una triturata fra prezzemolo, uno spicchio d'aglio ed un garzuolo di sedano; quando questa avrà preso colore, aggiungete dei pomidoro sbucciati e lasciate ancora soffriggere per una decina di minuti. Unite infine le triglie, regolate di pepe e sale e fate cuocere insieme per una ventina di minuti. Prima di passarle sul piatto, cospargete le triglie di prezzemolo triturato.

CROCCHETTE DI SALMONE

Prendete una piccola casseruola e dopo aver sciolto 100 grammi di burro, unite tre cucchiai di farina bian-

ca lasciando cuocere per cinque minuti. Mescolate con un cucchiaio e versate adagio adagio circa due quarti di latte. Ottenuta tale besciamella (avrete l'avvertenza che non risulti troppo liquida), regolatela di sale e mettetela da una parte.

Preparate intanto una scatola di salmone, togliendone le spine, ed unite la polpa alla besciamella che avete prima preparata. Aggiungete due uova intere, un po' di formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo trito ed un pizzico di sale. Mettete tutto a fuoco perchè si amalgami, e dopo cinque minuti versatelo in un piatto un po' grande o su di un coperchio liscio spalmato di burro. Con la lama di un coltello fate in modo di ottenere un composto del medesimo spessore. Quando è freddo, tagliate a dischi o a quadretti e passateli nell'uovo sbattuto e pane grattugiato. Eccovi pronte delle crochette, che friggerete a parte in olio o strutto. Appena dorate le deporrete su carta assorbente e le servirete calde.

SGOMBRO ALLA BOULOGNE

Bisogna scegliere due grossi sgombri; vuotarli e toglierne le teste, lavarli bene, dividendoli in quattro parti ciascuno. Mettete dopo in una pentola a bollire tre quarti di litro d'acqua, un bicchiere di vino bianco, tre bicchieri di aceto, sale, prezzemolo, poi fate

raffreddare prima di metterci i pezzi di sgombro. Infine, rimettete la pentola sul fuoco e lasciate cuocere il pesce, avendo cura però che l'acqua non bolla. Cotto che sia lo sgombro, toglietelo e conservate al caldo la pentola, mentre farete aprire in un'altra messa al fuoco una sufficiente quantità di muscoli (*cozze*), che avrete prima grattata e lavata in acqua. Quando sarà aperta, toglierete ai muscoli una delle due valve lasciandoli cuocere nell'altra. Infine preparerete una salsa al burro che terrete calda a bagno-maria. Quando tutto sarà pronto, preparerete così il vostro piatto: toglierete la pelle ai pezzi di pesce e li metterete al centro del piatto, intorno disporrete le cozze e dopo aver bagnato tutto col sugo della pentola, dove avete cotto lo sgombro, ricoprite di salsa al burro. Mettete di nuovo al fuoco lento poco prima di servire, avendo cura di non lasciar ricuocere.

SFOGLIATINE CON SARDINE CARPIONATE

Ingr.: 400 gr. di farina, 240 di burro, poco sale, 4 cucchiai d'acqua fredda e sardine carpionate.

Con questi ingredienti, meno le sardine, si farà una pasta, ma senza lavorarla troppo; si lascia riposare per 10 minuti, quindi si converte la pasta in foglio, si piega in tre e si lascia riposare per altri 10 minuti, ri-

petendo l'operazione 5 volte; l'ultima volta si stenderà il foglio il più fine possibile.

Questo lo si tagli in forme rotonde, della misura che si desidera, si buchino con una forchetta e si cuociano al forno.

Quando queste siano cotte, si ritirino e fra due forme si metterà una sardina carpionata.

Risultano, queste sfogliate, squisite.

PIATTO FREDDO

Prendete 100 grammi di tonno, 100 gr. di formaggio parmigiano, due uova, fate una pasta, rotolatela come un salame, mettetela in un lino pulito e fatela bollire mezz'ora. Si preparano in un piatto 500 grammi di fagiolini bolliti con sale sufficente. Si mette in questo piatto di forma lunga, il salame tagliato a fette, ma freddo, i fagiolini messi in giro per contorno e si ricopre il tutto con maionese.

PIATTI DI VERDURA E LEGUMI

GIARDINIERA DI LEGUMI

In una casseruola da chiudere ermeticamente, mettete 50 grammi di burro, alcune cipolline, una lattuga intiera accuratamente tritata. Su questo letto di verdura, adagiate uno strato di carote, uno di patate, ed uno di cavolo: tutto tagliato a piccoli dadi. Aggiungete sale, pepe, prezzemolo e un bicchier d'acqua. Coprite la casseruola con cura e fate cuocere a fuoco vivo. Appena comincia l'ebollizione, regolate il fuoco che dovrà essere assai lento fino a cottura completa (circa due ore e mezzo). Provate la giardiniera e aggiungete, secondo i gusti, una o due cucchiaiate di zucchero cristallizzato.

La giardiniera può essere servita da sola, ma andrà bene anche come contorno a carne arrosto di qualsiasi specie.

CREMA DI SPINACI.

Pulite e lavate due chili di spinaci e metteteli a bollire in una pentola senza acqua. Dopo una mezz'ora ri-

tirateli dal fuoco e fateli raffreddare. Tritateli con la mezzaluna, rimetteteli al fuoco con un bel pezzo di burro e lasciate cuocere, aggiungendo a poco alla volta, brodo tiepido fino a che gli spinaci non saranno diventati una pasta. Passateli allora allo staccio, aggiungetevi due uova ben sbattute, due cucchiaiate da minestra di formaggio grattugiato, sale a volontà e un pizzico di noce moscata. Mettete questo impasto a cuocere nuovamente a bagnomaria, rimestando fino a che non avrà l'aspetto di una crema molto densa. Eccellente se servita con le cotolette alla milanese.

PATATE AL SEDANO

Fate cuocere delle patate nell'acqua con qualche gambo di sedano. Stemperate un cucchiaio di farina nel burro; mettete, dopo averle fatte sgocciolare, le patate nel burro fritto. Lasciate cuocere per venti minuti a fuoco lento. Prima di servire, aggiungetevi il succo di un limone.

PISELLINI ALLA FRANCESE

In una casseruola mettete un pezzo di burro, una cipollina, un bicchiere di acqua, sale e un mazzolino di lattuga e prezzemolo, nonchè i piselli ben teneri. Me-

scolate un po' il tutto, indi scolate l'acqua e mettete a cuocere a fuoco vivo agitando di tanto in tanto dall'alto in basso.

Appena cotti, ritirate il prezzemolo e la lattuga, aggiungete un pizzico di zucchero e burro fresco.

Potete anche versarvi qualche tuorlo d'uovo, precedentemente battuto come per una frittata, rimettendo al fuoco, ove occorra, a che l'uovo si rapprenda. Servite con guarnizione di crostini fritti.

CIPOLLE RIPIENE

Fate bollire per pochi minuti in acqua salata le cipolle, tagliatele nel mezzo e vuotatele. Tritate fine ciò che avete tolto dalla cipolla, fatelo soffriggere con olio e sale e unitevi poi tonno sott'olio ben tritato, un po' di mollica di pane, un paio d'uova, parmigiano grattugiato, pepe, spezie e sale e mescolate bene tutto. Mettete dell'olio in una teglia e accomodatevi una accanto all'altra le cipolle vuotate, versate in ognuna di esse qualche goccia d'olio, riempite col composto su indicato e copritele di pane grattugiato. Fatele poi cuocere al forno o col fuoco sotto e sopra.

POMIDORO ALLA PARMIGIANA

Prendete alcuni pomidoro maturi di media grandezza. Tagliateli in due pezzi nel senso per traverso, e togliete i semi senza guastare la polpa. Prendete una casseruola bassa o meglio un recipiente di porcellana resistente al fuoco. In esso mettete a fondere 25 gr. di burro e nel burro fuso appoggiate i pomidoro dalla parte interna.

Lasciateli « imbianchire » poi voltateli, adagiandoli l'un vicino all'altro in quanto non vanno più mossi. Insaporite ogni mezzo pomodoro con sale, pepe e un po' di prezzemolo tritato. Cospargeteli di pane grattugiato finissimo indi abbondantemente di formaggio parmimezzo pomodoro una noce di burro, indi coprite ermeticamente il piatto e fate cuocere per una mezz'ora a fuoco dolce. Quando i pomidoro avranno reso tutto il sugo, scoprite il piatto e mettelo a forno di giusto calore a che il sugo si asciughi.

POMIDORO RIPIENI

Prendere un chilo di pomidoro grossi e piatti lavarli bene, spaccarli a metà lasciando però una parte unita, liberarli dai semi e metterli uno vicino all'altro in un tegame, poi prendere 300 grammi di riso, mondarli bene e metterli in un piatto fondo, setacciare bene i

semi ed il sugo metterlo nel riso, unire 3 cucchiai da tavola di olio, un pizzico di sale, prezzemolo tagliato fino e 2 spicchi di aglio tagliato a fettine sottili, impastare tutto ciò con un cucchiaio e con lo stesso riempire ogni pomidoro, spargere sopra ad essi sale fino e poco olio. Mettere il tegame nel forno caldissimo o fuoco sotto e sopra al coperchio. Tirarli via quando il succo sia tutto assorbito.

TORTINO DI MELANZANE

Sbucciate cinque melanzane, tagliatele a fettine rotonde, salatele e mettetele a riposare con un peso sopra, friggetele.

Preparate trecento grammi di carne magra di manzo tritata molto fina e fatene un impasto con del formaggio parmigiano e pane grattugiato, prezzemolo e un uovo battuto: fatene delle polpettine della grossezza di una mandorla e friggetele con un buon olio. Prendete una teglia e ponetevi un suolo di melanzane, un suolo di polpettine, un suolo di fettine di uova sode, cospargete con del parmigiano grattugiato, della salsa di pomodoro e continuate così fino all'ultimo suolo di melanzane. Battete due uova con una presa di sale, due cucchiaiate della detta salsa, un cucchiaio di parmigiano e tre di pangrattato e con questo preparato coprite la superficie; mettete la teglia al for-

no e, quando il tortino è ben rosolato, ritirate e servite in tavola.

POLPETTE DI MELANZANE

Prendete delle melanzane e, dopo averle liberate della buccia, tagliatele a piccoli dadi che metterete a bollire in un tegame. Quando saranno arrivate a giusta cottura colatele, fatele un po' raffreddare, poi strizzatele ben bene fra le mani per togliere tutta l'acqua di cui sono ancora impregnate. Frattanto avrete preparato del pane grattugiato che unirete alle melanzane spremute e ne formerete un impasto unendovi qualche uovo sbattuto, sale, formaggio in polvere, prezzemolo e aglio triti e un po' di pepe nero macinato. Formatene quindi delle pallottole come le comuni polpette di carne fatele friggere nell'olio bollente.

MELANZANE ALLA GENOVESE

Pigliate 6 od 8 melanzane, mondatele tagliando loro il picciuolo ed il calice, tagliatele a fette e mettetele in acqua fresca. Trinciate intanto sottilmente una cipolla, fatela soffriggere in una casseruola con olio, sale e poco pepe, e quando comincia a rosolare, unitevi le melanzane, che avrete ritirato dall'acqua e fate sgocciolare. La-

sciate cuocere per alcuni minuti, rivoltando con un mestolo, ed aggiungete subito 2 o 3 pomidoro già sbucciati, mondati de' loro semi e trinciati minutamente. Quando poi le melanzane son cotte, versatevi sopra due uova sbattute, rimestate per un minuto, ritirate dal fuoco la casseruola e vuotate il contenuto in un piatto servendo subito.

MELANZANE ALLA COSENTINA

Sbucciate mezza dozzina di melanzane grosse e tagliatele a dadi non troppo piccoli. Salatele e mettetele a sgocciolare sotto pressa cioè sovrapponendovi un piatto in cui metterete un peso. Preparate dell'olio ben caldo in cui farete appena arrossare le melanzane mettendole poi da parte. Cuocete in acqua salata due sedani puliti tagliati a fette, scolateli e teneteli a parte. Preparate una cucchiaiata di capperi puliti e risciacquati e una dozzina di olive verdi a cui avrete levato il nocciolo.

In una padella fate rosolare con dell'olio un trito di cipolla e uno spicchio d'aglio. Quando saranno appena dorati unitevi le olive, i capperi, le melanzane e i sedani. Dopo cinque minuti aggiungete un bicchiere di aceto bianco e, appena evaporato, un cucchiaio di zucchero in polvere ed uno di conserva di pomidoro. Aggiungete pepe e sale al gusto, lasciate ancora per qualche minuto al fuoco, indi ritirate e servite a freddo.

CARCIOFI IN GRATELLA

Scegliete dei carciofi teneri, nettateli, tagliatene il gambo alla base e allargateli alquanto perchè prendano bene il condimento che deve esser composto di olio, pepe e sale. Collocateli ritti sulla gratello, e, se occorre, per tenerli fermi, infilateli in uno stecco verso il gambo a due o tre insieme. A metà cottura ungeteli nuovamente e lasciateli sul fuoco finchè le foglie esterne non siano molto arrostite. Sono un buon contorno per bistecche o arrosto.

CARCIOFI ARROSTO

Prendete cinque sei carciofi teneri, mozzate le punte delle foglie come d'uso, e togliete un po' di foglie in giro in modo da abolire la parte meno tenera. Tagliate il gambo affinchè possano tenersi ritti.

In una terrina mescolate: olio, sale, pepe e sugo di limone, mettete in ogni carciofo un cucchiaio di questa salsa, e metteteli poi a cuocere sulla graticola a fuoco moderato. Vanno serviti con salsa di acciughe e sugo di limone.

CARCIOFI FARCITI

Scegliete 4 carciofi di grandi dimensioni, in modo che uno di essi basti per un convitato. Tagliate le estremità di ogni foglia e metteteli a cuocere in acqua bollente, già salata, per circa tre quarti d'ora. Toltili dal recipiente, fateli sgocciolare, quindi togliete le foglie esterne e quelle piccolissime interne che formano il cuore del carciofo.

Riempite quindi la cavità che si sarà formata con un miscuglio di carne cotta tritata, aglio, cipolla, prezzemolo e un po' di mollica di pane, il tutto impregnato bene di olio d'oliva. Coprite quindi con il cuore del carciofo, che avete estratto prima, e messi i carciofi in una tortiera, mandateli al forno dopo di averli ben cosparsi di olio. Al posto della carne tritata si potrà usare anche del cotechino privato della pelle.

CARCIOFI IN FRICASSEA

Pulite e tagliate in quattro i carciofi, teneteli mezz'ora nell'acqua fresca, fateli sgocciolare e poneteli in una casseruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato e sale in giusta dose. Lasciateli cuocere lentamente, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi (secondo la quantità dei carciofi) due o più tuorli di uova, che avrete prima sbattuti con poca acqua, sugo di li-

mone e formaggio grattugiato, rimestando e non lasciando alzare il bollore perchè l'uovo non si rapprenda.

FUNGHI FARCITI

Prendete una dozzina di funghi morecci, sani e non troppo fatti, togliete i gambi e mettete le cappelle in una teglia, nella quale verserete un po' d'olio, accomodandovele col rovescio di sopra. Poi colla metà dei gambi de' funghi, un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, due spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo fate un battuto, (tritando tutto sul tagliere colla mezzaluna) che metterete in un recipiente con due uova, 50 grammi di ricotta, sale e parmigiano grattato. Rimestate sino a quando otterrete un impasto uniforme, e con questo riempite il vuoto delle cappelle. Spargetevi sopra pangrattato, versatevi un altro poco d'olio, e fate cuocere al forno.

FOCACCIA DI PATATE

Prendete mezzo Kg. di buone patate, cuocetele nell'acqua e quando saranno cotte togliete bene la buccia e impastatele bene aggiungendovi farina di frumento. Quando avrete ottenuto una pasta ben consistente, ag-

giungetevi 2 uova, un po' di bicarbonato, un pizzico di sale, e un bicchierino di marsala. Impastate poi bene e datele la forma di focaccia. Ungete la parte superiore della focaccia con giallo d'uovo e burro e passate al forno.

SOFFIATO DI CAVOLFIORI

Mondate accuratamente un cavolfiore e tagliatelo per toglierne le parti più dure. Lavatelo con acqua fredda e immergetelo in acqua bollente salata, dove lo lascerete cuocere per un quarto d'ora. Fatelo sgocciolare e tenetelo al caldo. Fate riscaldare, a fuoco vivo, mezzo litro di latte e che si essicchi per metà. Mettete poi 40 grammi di burro in una casseruola e, fattili fondere, mescolateci una cucchiata di farina e, quando il burro avrà assorbito la farina, versate il latte. Aggiungete sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco lento. Intanto passate il cavolfiore allo staccio e versate il passato ottenuto nella salsa. Mentre il miscuglio si riscalda, rompete due uova e frullate separatamente i torli e le chiare. Aggiungete i torli frullati al miscuglio, insieme a 40 gr. di formaggio di groviera grattugiato, poi, assai lentamente le chiare frullate con 10 grammi di burro. Tenete tutto al caldo e ungete di burro una tortiera, aggiungendo un lieve strato di formaggio grattugiato. Versate quindi la crema di cavolfiori e cosparsa la superficie di

formaggio, mettete a cuocere a fuoco lento per 5 minuti, poi al forno, sempre a fuoco lento, per 25-30 minuti. Servite immediatamente.

SOFFIATO DI FUNGHI

In una casseruola fate cuocere, a fuoco moderato, 50 grammi di burro, aggiungendo due cucchiai di farina e un bicchiere di latte. Salate leggermente e lasciate cuocere per un po' la salsa ottenuta. In altro recipiente lavate accuratamente 100 grammi di funghi e, dopo averli asciugati, tagliuzzateli, aggiungendoli poi alla salsa, che dovrà cuocere ancora. Cuocete a parte, in 25 grammi di burro, 4 o 5 funghi pelati con il sugo di mezzo limone e un po' di sale. Aggiungete allora al passato i funghi cotti a parte, più 30 grammi di burro, 3 gialli d'uovo battuti come per una frittata ed infine, assai lentamente, le tre chiare montate. Mettete tutto in un recipiente cosparso di burro e lasciate cuocere al forno per 20 minuti.

SFORMATO DELLA SORA ADELE

Dose per 6 persone: burro gr. 90, farina gr. 100, groviera grattata gr. 55, latte mezzo litro, uova 3 intere sbattute, un pizzico di sale.

Struggere leggermente il burro, unire la farina, e poco alla volta il latte, poi il formaggio, sale e le uova bene sbattute, prima gli albumi e dopo i tuorli. Ungere con burro una teglia piuttosto grande, perchè lo sformato rigonfia, mettere al forno per un'ora. E' cotto quando ha raggiunto un bel colore dorato scuro.

SOFFIATO DI PATATE

Preparate un passato con mezzo chilo di patate di ottima qualità; nonchè una besciamella con mezzo litro di latte. La besciamella deve essere piuttosto densa, e la unirete al passato, condendo con sale, pepe, noce moscata, un cucchiaio di formaggio grattugiato, un po' di sugo e un po' di burro sciolto. Prendete sei uova; separate i rossi dalle chiare, e queste battetele a fiocco con la frusta; indi unite al composto, ed a freddo prima i rossi e poi le chiare battute, mescolando bene. Mettete il tutto in una casseruola ed a forno non molto forte per una trentina di minuti. Quando avrà raggiunto un bel colore dorato, servite immediatamente.

SFORMATO DI LATTE

Fate sciogliere in un tegame un pezzettino di burro aggiungete poco per volta due cucchiai da tavola di

fiore di farina bianca, sempre rimescolando a fuoco moderato fino che la farina prende un colorito nocciola; a poco per volta aggiungete — sempre rimescolando allo stesso verso — due bicchieri da tavola di latte fresco; non spaventatevi se si aggrumola la farina; con pazienza rimescolare sempre per quasi un quarto d'ora; levate dal fuoco, lasciate un po' raffreddare, indi aggiungete due uova intere, un po' di sale, due cucchiai di buon parmigiano e rimescolate il tutto. Imburrate e spolverizzate con pane fine uno stampo liscio da *flan*; versate il tutto e mettete a cuocere a bagnomaria per circa un'ora; versate il composto in un bel piatto e contornatelo a piacere: per esempio con ragù o cotolette al marsala, stracottino alla parmigiana, ecc. ecc.

Il piatto è molto fine, basta per quattro persone.

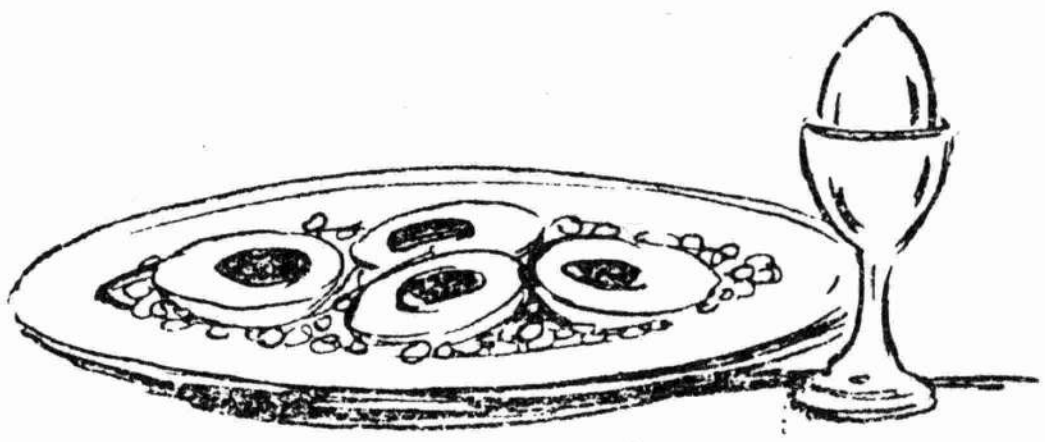
SFORMATO DI FAGIUOLI

Fate cuocere kg. 400 di fagiuoli precedentemente tenuti una notte a bagno nell'acqua tiepida; a metà cottura, aggiungete una presina di bicarbonato e sale quanto basta. Schiacciatene la metà con la forchetta o meglio passateli alla macchina, poi mescolate tutto: i fagioli interi rimasti e il passato, aggiungendo una besciamella precedentemente fatta con gr. 30 di farina, gr.

10 di burro, latte quanto basta, sale e 15 gr. di formaggio grattugiato; incorporate un uovo intero e rovesciate entro lo stampo liscio di già unto e infarinato.

La cottura al forno deve essere intensa e breve perchè tutto è cotto e richiede solo l'abbronzatura esterna.

PIATTI D' UOVA



UOVA CON SALSA MAIONESE

Prendete 10 uova sode, sbucciatele, tagliatele per lungo e dividete i tuorli dalle chiare. Ai tuorli, che ridurrete in poltiglia, unite del prezzemolo ben tritato, due o tre acciughe, pulite e anch'esse pestate, mezzo etto circa di burro fresco, sale, pepe e un po' di salsa majonese. Con questo composto fate delle pallottoline con le quali riempirete le chiare che disporrete in un piatto. Coprite tutto con salma majonese e con pochi capperi.

FRITTELLE D'UOVA

Posta una piccola casseruola al fuoco con un quarto di litro d'acqua, una piccola buccia di limone e sale quanto basta, fate bollire il tutto. Fate poi cadere nella casseruola 150 grammi di farina di semola passata allo staccio, tramenatela bene, in modo da fare una polenta piuttosto densa; versatela in un recipiente e amalgamatevi 4 o 5 uova intere, una per volta, sino a che avrete formata una pasta piuttosto morbida, sbat-

tendola bene con una spatola. Posta poi la padella con strutto ed olio sul fuoco, fate arroventare e lasciate cadere la composizione a cucchiaiate nella padella. Man mano che lo strutto od olio si scalderà, le frittelle gonfieranno e con una paletta forata le rivolgerete sino a che avranno preso un bel colore biondo-scuro. Levatele, allora, e ponetele su di un piatto in piramide, spolverizzando con zucchero in polvere misto con farina.

FRITTATA FUTURISTA

Sbattere 3 uova, prima gli albumi a neve, poi aggiungere i tuorli, aggiungere 2 cucchiai di farina bianca e due di gialla, 1 di formaggio grattugiato, 6 di latte, un pizzico di sale e di bicarbonato. Fate friggere il composto in tre o quattro volte, di modo che avete più frittate, scomponetele in un piatto mettendo tra l'una e l'altra della cipolla, che avrete fatto soffriggere precedentemente con 1 cucchiaio d'olio, sale e pepe sino a cottura. Spolverizzate di formaggio e servite subito.

UOVA PRIGIONIERE

Lessare per pochi minuti del cavolo verzotto, sfogliarlo, e su ogni foglia, porre nel mezzo metà di un uovo già assodato, e, volendo, anche un'acciuga tritata.

Condire con sale, pepe, formaggio. Involtare bene le foglie e metterle in padella dove vi siano già soffritte delle cipolle tritate e conserva di pomidoro. Soffriggere per 20 minuti. Servire caldo.

TIMBALLO D'UOVA.

Sbattete e regolate con un pizzico di sale, otto uova. Fate con del burro tante piccole frittate che stenderete sulla spianatoia. Fate sciogliere al fuoco un altro po' di burro, unitevi un cucchiaio di farina e lasciatela cuocere cinque minuti, aggiungendovi poi un quinto di latte bollente. Mescolate in modo da ottenere una besciamella non troppo liquida e aggiungetevi un po' di pepe, noce moscata e sale. Cuocete a parte una dozzina di gamberetti, ai quali avrete tolta la coda, aggiungendovi dei funghi triturati; unite il tutto alla besciamella che avrete già preparato.

A parte, spalmate di burro uno stampo sul fondo del quale cospargerete un po' di pane grattugiato: stendetevi quindi una frittatina, coprendola con uno strato di besciamella ed uno strato di pane grattugiato; ricominciate con una frittatina e continuate fino a che lo stampo sarà riempito.

Cuocete a bagno-maria servendovi del forno per circa venti minuti.

Il timballo si gonfierà e prenderà colore, dopo di che potrete capovolgerlo e servirlo su di un vassoio.

UOVA AL POMIDORO.

Pulite cinque pomidoro pelandoli e togliendone i semi, tagliateli e metteteli in casseruola con cipolla, prezzemolo tritato, sale ed un pizzico di pepe; mischiate e fate cuocere bene tutto, passando poi al setaccio. Rimettete la salsa così ottenuta in casseruola con burro e con olio di oliva e fate cuocere ancora. Lasciate cadere le uova su questa salsa e servite quando il bianco sarà rappreso.

UOVA AL TEGAME FIRENZE

Prendete un chilo di spinaci, puliteli e lavateli accuratamente prima di farli bollire: dopo dieci minuti di ebollizione, ritirate; versateli in un colabrodo e mettete questo sotto un rubinetto largamente aperto. Poi lasciate sgocciolare, indi tritate a pezzi grandi gli spinaci e raccoglieteli di nuovo nel colabrodo affinchè continuino a gocciolare. In un recipiente, mettete 50 grammi di burro, fate fondere e mettete gli spinaci che devono cuocere, ma non arrosolarsi in questo burro. Coprite la casseruola e lasciate finire di cuocere agitando. In questo mentre, prendete del prezzemolo, tritatelo e mettetelo in una salsa besciamella molto densa, che avrete preparata a parte. In un piatto di porcellana pirofila, del quale avrete imburrato il fondo, fate uno strato di

questi spinaci. Spargetevi del parmigiano grattugiato e mettete il piatto a fuoco dolce per mantenerlo caldo. Sullo strato di spinaci e formaggio rompete quattro uova avendo cura di mantenerne il tuorlo intatto. Versate su tutto la salsa besciamella e mettete a cuocere in un forno per 15 minuti. Servite subito dopo.

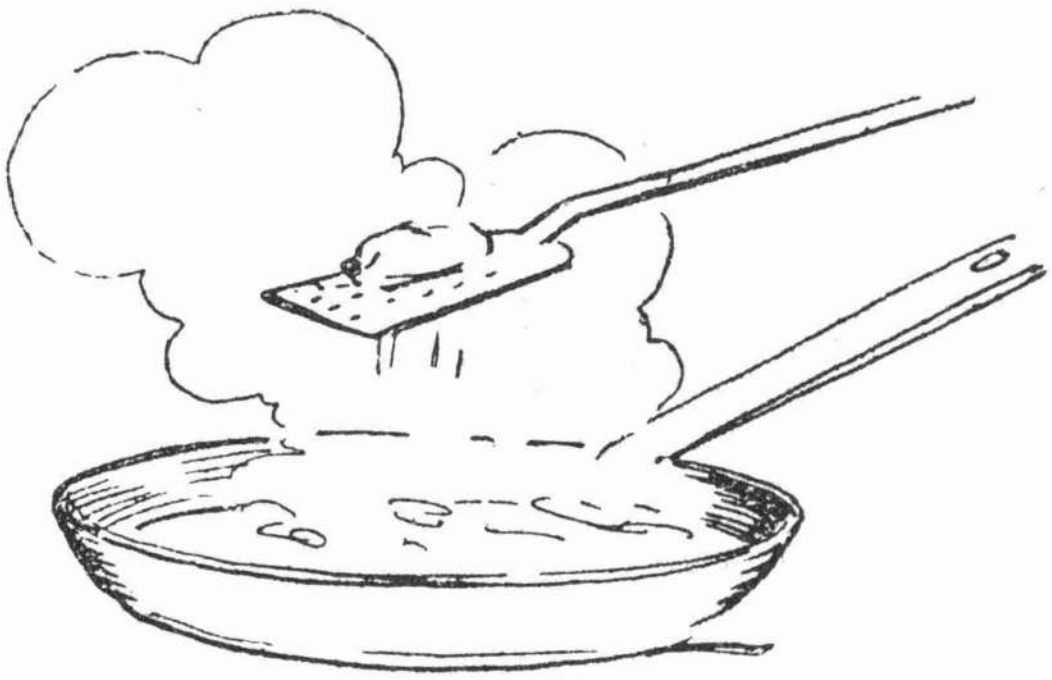
POLPETTINE DI UOVA.

Cuocete le uova sode, sbucciatele e tagliatele a pezzettini.

Preparate una salsa besciamella, un po' liquida, con burro, farina e latte; quando sarà pronta uniteci le uova sode, un bel cucchiaio di parmigiano grattato, volendo un po' di prosciutto, o di salame tritato.

Fate raffreddare. Poco prima di servire formate delle polpettine, passatele nella farina e nell'uovo sbattuto, indi friggetele nell'olio molto caldo.

FRITTI



CROCCHETTE DI MAGRO.

Ecco una squisita pietanza di magro che soddisferà anche il palato più esigente. Prendete 3 etti di spinaci, mondateli, lessateli in poca acqua e dopo un breve bollore, colateli e premeteli bene affinchè ne esca tutta l'acqua.

Macinate con il tritacarne gli spinaci, così preparati, ed un etto e mezzo di tonno. (Chi non avesse la macchina tritacarne batta spinaci e tonno sul tagliere fino a ridurli in poltiglia). In un piatto un po' fondo battete un uovo, versateci gli spinaci ed il tonno macinati, aggiungete 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, 4 cucchiai di pane grattato, grattatura di buccia di limone e grattatura di noce moscata. Salate poco essendo il tonno già salato. Mescolate bene a lungo per ridurre tutto ad una pasta omogenea.

Fatene delle crocchette grosse come una noce, bagnatele nella chiara d'uovo battuta, avvolgetele sul pangrattato e friggetele nell'olio bollente.

Servite caldo con fettine di limone. Questa dose serve per 5 persone.

CROCCHETTE DI CARNE.

Prendete una certa qualità di carne avanzata o di carne fresca e tritatela accuratamente, aggiungendo ad essa un pezzo di pane e del prezzemolo. Mettete poi a bollire una piccola quantità della carne e mischiate a questo brodo la carne tritata per ammorbidirla. Ritirate dal fuoco e tenete in luogo caldo; intanto, frullate 4 tuorli d'uova, che mescolerete poi alla carne, aggiungendo sale e pepe. Quando la carne sarà fredda, prendetene un pezzo e fatene delle palle tonde o ovali.

Bagnate quindi le polpette in un uovo battuto come per una frittata e rotolatele in pane grattugiato, in modo che tutta la superficie della polpetta ne resti coperta. Poi immergetele in una padella, dove avrete messo a liquefare, a fuoco vivo, una certa quantità di strutto. Servite caldo.

CROCCHETTE DI CERVELLA DI VITELLO.

In acqua fredda in cui sia stato liquefatto in precedenza un pugno di sale da cucina, lavate bene la cervella e lasciatevela per mezz'ora. Poi rimpiazzate l'acqua salata con acqua fresca, aggiungete pepe e sale, un mazzetto di erbe, una carota tagliata in dischetti e una cipolla e mettete tutto sul fuoco e lasciate che la cervella si raffreddi col brodo. Poi preparatela levando la

membrana che la ricopre e le fibrule di sangue. Tagliatela in pezzi della grossezza d'un uovo e mettetela da parte. Intanto preparate la pasta per friggere come segue:

In un mortaio, mettete 6 cucchiai di farina, sale, pepe e un tuorlo d'uovo. Mischiate lentamente in modo da formare una pasta spessa, che renderete malleabile aggiungendo mezzo bicchiere di acqua tiepida, e per rendere la pasta più leggera incorporateci la chiara dell'uovo frullata. Preparate quindi del grasso che farete disciogliere a fuoco vivo in una padella e dopo aver immerso ogni pezzo di cervella nella pasta, fate friggere sempre a fuoco forte. Servite con spicchi di limone.

CROCCHETTE DI RISO.

Fate lavare ben bene 125 grammi di riso, poi fatelo sgocciolare. Mettetelo quindi a cuocere a fuoco lento, in mezzo litro di latte, aggiungendo una piccola quantità di sale e di vaniglia, smuovendo spesso con una forchetta. Togliete dal fuoco quando il riso sarà asciutto. Frullate allora, in una scodella 5 tuorli d'uova, mischiateli al riso, aggiungendo un pezzo di burro non molto grande. Quando tutto sarà ben unito, distendete su un piatto grande, spalmando la superficie di burro assai leggermente, perchè il riso non si dissecchi. Mischiate allora in una scodella un uovo e un cucchiaio

di olio d'oliva, e, in un piatto, una buona quantità di pane grattugiato.

Tagliate il riso freddo a pezzi e prendendo ciascun pezzo con la forchetta, tuffatelo nell'uovo battuto e poi nel pane grattugiato, finchè la crocchetta non sia asciutta.

Fate cuocere in olio bollente fino a che le crocchette non abbiano preso un colore dorato. Servite quindi le crocchette cosparse di zucchero fine.

CROCCHETTE DI FUNGHI.

Tagliate, da un filone di pane per tartine, delle fette dello stesso spessore di un centimetro e fatele rosolare al burro. Preparate poi una salsa besciamella assai densa, facendo fondere 25 grammi di burro, 2 cucchiai di farina, un po' d'acqua e una giusta quantità di sale e pepe. Lasciate bollire a fuoco moderato ed a parte mettete a cuocere al burro 250 grammi di funghi, che avrete prima ben lavati, asciugati ed infine tagliati in sottili fettine. Quando i funghi saranno cotti, mischiateli alla salsa, aggiungendo 60 gr. di groviera grattugiato e quando la pasta sarà divenuta ben omogenea, lasciatela raffreddare. Guarnite allora con i crostini e, battuto un uovo come per una frittata, cospargete bene ogni tartina coperta di salsa. Versate quindi sulla pietanza pane grattuggiato e fate friggere a pezzi in strutto liquefatto prima. Servite assai caldo.

FRITTELLE DI SPINACI.

Cuocete a lesso gli spinaci, spremeteli, trinciateli sottilmente e rimetteteli al fuoco in una casseruola con burro, un po' di latte, zucchero in proporzione, spezie e raschiatura di scorza di limone, ritirate dal fuoco la casseruola, e quando il contenuto sia un po' raffreddato, rimestando e lasciando cuocere finchè l'umido siasi alquanto consumato. Poi aggiungetevi due uova ed un pugno di farina bianca, e mescolate bene il tutto. Fatto così il composto, formatene tante pallottole, che immergerete ad una per volta, in una pastina, preparata con farina, acqua e poco sale, e friggerete ad olio bollente.

BIGNETS AL PARMIGIANO.

In una casseruola di media grandezza mettete un litro d'acqua, cinque gr. di sale, 100 gr. di burro. Pesate 300 gr. di farina, e battete come per una frittata sette uova fresche. Tenete pronto 125 gr. di parmigiano grattuggiato. Portate ad ebollizione, a fuoco medio, la casseruola contenente l'acqua, il sale e il burro, quando il bollore farà montare questi ingredienti, ritirate la casseruola all'angolo del fuoco e versatevi, sempre girando con una spatola, i 300 gr. di farina senza smettere di girare. Rimettete tutto al fuoco e fate seccare la pasta impedendole di attaccarsi al fondo, fino a quando

essa non si staccherà dalla casseruola e dalla spatola. Ritirate allora la casseruola dal fuoco e, sempre girando la pasta, unitevi le uova battute e quando esse sono incorporate aggiungete il formaggio parmigiano.

Preparate una padella vasta ben piena d'olio bollente e, cucchiaio a cucchiaio, versatevi la pasta in modo da ottenere tanti bei bignets dorati.

FRITTURA CROCHET.

Si prendono 3 rossi di uovo, si sbattono ben bene con 2 cucchiai di farina bianca, e sempre rimestando si aggiungono 3 bicchieri di latte. Riponete il tutto in un capace tegamino, (il quale si metterà a fuoco lento) aggiungete poi un po' di scorza di limone, una noce di burro, rimestando sempre finchè la pasta sia densa. Si versa allora in un piatto grande, che sia stato bagnato con acqua fredda, e si taglia la pasta a pezzetti romboidali; questi si bagnano nell'uovo, si passano nel pane grattugiato e si friggono nel burro. Si serve caldo ed è buonissimo.

BURRO FRITTO NEL BURRO.

Prendere del burro fresco che sia solido, tagliarlo a dadi di circa due centimetri per lato.

Sbattere bene a parte un uovo, passare i dadi di burro preparati nell'uovo sbattuto in modo che restino bene inzuppati; ritirarli e dopo qualche minuto ripetere questa operazione per due volte.

Dopo aver passato per l'ultima volta il burro nell'uovo, passarlo nel pane grattugiato finemente.

Porre poscia al fuoco una padella con del burro a soffriggere, immergervi quindi con delicatezza i dadi di burro.

Quando si vedrà che sono rosolati, si tolgano collocandoli in un piatto lasciandoli raffreddare in luogo fresco.

E' un piatto indovinatissimo, delicato, simile a crema, adatto per guarnire qualsiasi piatto freddo.

FRITTO DI SEMOLA.

Prendere mezzo litro di latte, e 100 gr. di semola. Quando il latte bolle mettere giù la semola e fare bollire mezz'ora sempre rimescolando. Aggiungere un po' di burro, noce moscata e sale. Dopo mezz'ora di cottura, bagnare due piatti o tre e mettere il tutto in questi a raffreddare. Si taglia a pezzetti, si infarina con uovo e pane e si frigge in olio bollente.

FRITTELLE DI RISO.

Lessate 60 gr. di riso in mezzo litro di latte e odor di vaniglia o limone, divenuto il riso quasi freddo, mescetevi 50 gr. di lievito di pane, con un quinto di latte sciolto poco alla volta in una scodella, nonchè 10 gr. circa di farina bianca, 10 gr. di uva sultana ben forbita e altrettanto zucchero in polvere. Sbattete bene con una spatola di legno, indi coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare per tre ore sulla stufa. Un quarto d'ora prima di servire, ponete la padella dello strutto sul fuoco, e quando sarà bollente, con un cucchiaio leverete la pasta facendola cadere nello strutto. Servite su un piatto con salvietta, polverizzando di zucchero.

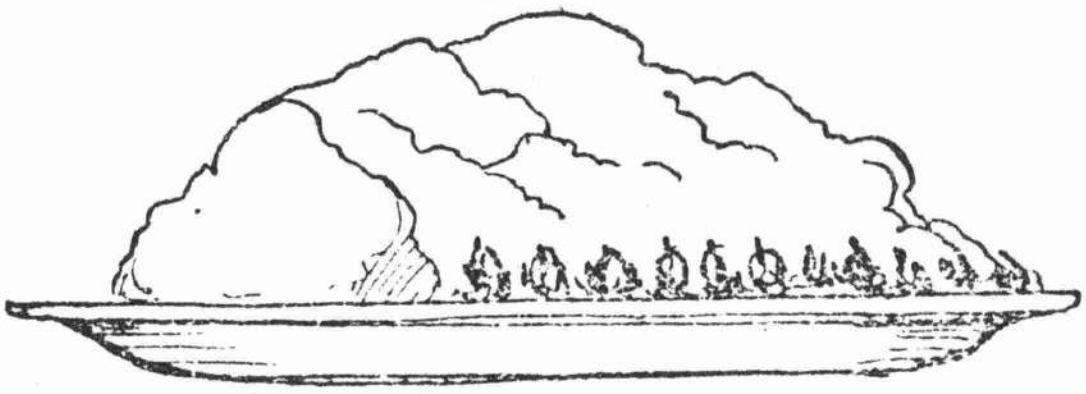
POLPETTE DI PATATE ALLA DELIZIA.

Lessate delle patate, sbucciatele e, calde bollenti, passatele per lo staccio, indi mettete sale, cannella, pepe, un pizzico di noce moscata, aggiungete due uova, un goccio di latte e un po' di zucchero. In un tegamino a parte soffriggete del burro; quando sarà appena rosolato lasciatelo un po' raffreddare, indi gettatelo nell'impasto e, aggiungendovi del formaggio grattugiato, mescolate il tutto. Formate delle polpettine piuttosto lunghe, friggetele con del buon olio di oliva e servitele calde.

Per le dosi regolatevi secondo la quantità delle patate.

Queste polpette mangiate calde vi sembreranno fritto di crema.

PIATTI REGIONALI



FRITTELLE CON RICOTTA e ALLA NAPOLETANA.

Prendete 450 grammi di farina bianca e un ettogrammo di burro fresco (che avrete prima ammorbidito a parte), un pizzico di sale, un tuorlo d'uovo ed acqua al bisogno; impastate il tutto in modo che la pasta riesca un po' soda. Poi lasciatela da parte almeno un'ora.

Intanto metterete in una scodella un ettogrammo di ricotta fresca, vi mescolerete un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, un po' di cannella e di pepe, un trito di prezzemolo e 50 grammi di prosciutto tagliato a dadolini; amalgamate tutto insieme.

Riprendete la pasta e stendetela bene col mattarello riducendola dello spessore di una moneta da dieci centesimi di vecchio conio, poi con un tagliapasta rotondo di latta, di 7 centimetri, formate tanti dischi o cerchietti, e in ciascuno di questi deponete un cucchiaio del composto di ricotta; indi, con un pennello intriso nell'uovo sbattuto, date una spalmatina tutto intorno richiudendo per bene e formando così tante mezze lune. In una placchetta di metallo o su di una tortiera, spalmata di burro o strutto a vostro piacere, adagiate tutte le frittelle ottenute e nuovamente pennellan-

dole d'uovo sbattuto. Spingete al forno e appena dorate portatele ben calde in tavola.

FOCACCIA O PIZZA ALLA NAPOLETANA

Procuratevi un chilogrammo di pasta per pane, già lievitata e preparata dal fornaio, e dividetela in sei parti eguali formando dei dischi piuttosto sottili che condirete con filetti di pomidoro, poco olio, aglio trito, ed un pizzico d'origano. Metteteli quindi al forno con fuoco forte poichè in pochissimi minuti deve raggiungere la cottura.

La pizza può essere condita in vari altri modi: *a*) con basilico, strutto, formaggio, pomidoro; *b*) con olio aglio e alici; *c*) con funghi, aglio olio, prezzemolo; *d*) con strutto, mozzarella, formaggio.

Per cucinare la pizza, ove non si abbia disponibile un forno possibile di forte riscaldamento, si può anche procedere nel modo seguente: Si prepari a parte una buona salsa di pomidoro a filetti, con olio ben caldo. Appena le pizze saranno fritte si condiscano con la salsa di pomidoro e si cospargano subito con formaggio ed origano.

SPIEDINI CON PROVATURA ALLA ROMANA.

Procuratevi della provatura, che è una specialità romana; tagliatela a fettine ed altrettanto fate con del

pane raffermo. Poi infilate su stecchini di legno, alternando una fettina di pane con una fettina di provatura. Gli spiedini che formerete li metterete a cuocere sulla griglia, oppure li farete arrostire in una padella di ferro con burro. Quando saranno ben dorati potrete servirli frammisti ad acciughe; otterrete un'ottima pietanza.

SPIEDINI DI MOZZARELLA ALLA SECONDIGLIANO.

Procuratevi due ettogrammi di mozzarella ed un bastone di pane raffermo; formate tanti dischetti della misura delle monete da dieci centesimi del vecchio conio; infilateli quindi, alternati mozzarella e pane, su dei stecchini di legno. Passateli prima alla farina e poi all'uovo sbattuto ed infine friggeteli in olio o strutto ben caldo. Appena dorati saranno pronti. Intanto a parte avrete preparato una salsa che avrete ottenuto mettendo sul fuoco un tegamino con olio e acciughe salate, pulite e spinate. Le acciughe, poste a freddo nel tegamino, si scioglieranno in breve e vi daranno la salsa piccante che verserete sugli spiedini in precedenza approntati.

MOZZARELLA IN CARROZZA ALLA NAPOLETANA

Da un pane chiamato « carrè », che troverete presso i panettieri di lusso, taglierete delle fette in modo da formare dei rettangoli; anzi ne taglierete quattro fette, così da servire per due persone, e regolandovi su questa base per il quantitativo che vi occorre.

Tagliate in seguito delle fette di mozzarella della misura delle prime, mettendone una fra due fette di pane « carrè ». Dopo averle passate alla farina e all'uovo sbattuto, deponetele in padella con strutto oppure con olio ben caldo; appena dorate devono essere levate e lasciate scolare su una carta assorbente. Adagiatele poi su di un piatto coperto da un tovagliolo; indi servitele.

FOCACCIA O PIZZA DI ACCIUGATA.

Procuratevi dal fornaio un chilogrammo di pasta per pane e distendetela su di una tortiera pennellata con olio di oliva, in modo da ricoprirne bene il fondo. Pennellate ancora d'olio e accomodatevi sopra alcune acciughe salate, pulite e lavate, ed una finissima triturata fra aglio e prezzemolo; cospargete infine del pepe e del pane grattugiato e passate al forno; dopo un quarto d'ora circa di cottura, la pizza è pronta e dovrete servirla ben calda.

STIACCIATA COI SICCIOLI.

Si prendano 15 grammi di lievito di birra e si mettano con mezzo litro di acqua prima tiepida poi calda. Rinvenuta che sia, ribatterla con due uova e farla nuovamente lievitare. Indi mettere a scaldare due etti di siccioli con un po' di strutto o olio che sia. Impastare questi con il lievito maneggiando ben bene e unendoci uno per volta due altre uova e 200 grammi di zucchero. Odore di cannella, noce moscata o spezie a piacere. Maneggiare e aggiungere farina finchè la pasta è quasi come quella del pane. Metterla poi in due teglie ben unte e, lievitata che sia, infornarla, ma che il fuoco non sia troppo ardente.

FARINATA ALLA LIGURE.

Prendete una quantità a piacere di farina di ceci, passatela in un recipiente e versatevi sopra a poco a poco tant'acqua quanto ne occorra per formare un intriso alquanto liquido, a cui aggiungerete un po' di sale, rimestando bene col mestolo. Mettete olio in una teglia, coprendone tutto il fondo, versatevi l'intriso suddetto e rimestate ancora un poco, per distribuire il meglio possibile su tutta la superficie l'olio che verrà a galleggiare. Dopo ciò mettete la teglia in forno, livellandola esattamente, perchè la farinata riesca in tutta la sua estensione di una eguale altezza e fate cuocere al forno, lasciando prendere alla farinata un bel colore

dorato. Ritiratela dal forno, spolverizzate con pepe e servitela.

TORTA GENOVESE.

Impastate un chilo di fior di farina con acqua, sale ed un cucchiaio d'olio, manipolando per ottenere una pasta alquanto soffice, che dividerete in una trentina di pezzi uguali, e serberete da parte con un poco di farina sotto, separati gli uni dagli altri perchè non si attacchino fra loro, badando di coprirli con una salvietta un po' umida e un'altra asciutta di sopra, perchè non formino crosta.

Poi prendete 8 o 10 mazzi di bietole, tagliate loro le costole, stringete in un sol mazzo tutte le foglie così mondate e trinciatele sottilmente, lavatele in acqua fredda, fatele rosolare con un pizzico di sale, spremetele e mettetele da parte in un piatto, allargandole e cospargendole con sale, parmigiano grattugiato e qualche foglia di maggiorana tritata. Ponete in una scodella 6 etti di buona ricotta, unitevi due cucchiaiate di farina, un pizzico di sale ed un bicchiere di fior di latte o panna; mescolate e stemperate il composto e serbatelo egualmente a parte coprendolo con un piatto.

Preparati in tal modo gli elementi della torta, cominciate a prendere uno dei pezzetti di pasta serbati a parte, e col matterello tiratene una sfoglia sottilissima. Mettete questa sfoglia in una teglia già unta con

olio e distendetela bene fino all'orlo, usando molta precauzione per non lacerarla; ungetene la superficie con una penna intinta nell'olio e continuate a formare nello stesso modo le altre sfoglie sino al numero di 12 o 15, sovrapponendole l'una sull'altra nella stessa teglia, badando di ungerle tutte come la prima, ad eccezione dell'ultima. Distendetevi poi le bietole preparate, spargete su questo strato un poco d'olio, collocate sopra uniformemente il composto di ricotta e fior di latte, servendovi del dorso del cucchiaio e preso un etto di burro dividetelo in 12 parti eguali e distribuitelo simmetricamente su questo nuovo strato nel quale avrete fatte col cucchiaio altrettante fossettine. Allora rompete entro ognuna di queste fossette un uovo fresco e sovra di esso spargete un poco di parmigiano grattugiato, ed una presina di sale. Proseguite a tirare col mattarello le altre sfoglie, finchè vi rimangano pezzetti di pasta, e ad una ad una distendetele sulla torta, alla stessa maniera delle prime, ungendole ugualmente con la penna intinta nell'olio. Tagliate infine i lembi delle sfoglie, che sopravanzeranno all'orlo della teglia, formate coi ritagli medesimi l'orliccio alla torta a guisa di un cordone, intaccandolo tutto intorno e per traverso colla costa d'un coltello, ed unta la superficie della torta, fatela cuocere al forno per un'ora circa.

DOLCI E GOLOSITA'

creme

SALSA LOMBARDA.

Stemperate 50 grammi di burro con un cucchiaio di farina di patate e mezzo litro di vino bianco, Malvasia, e fate bollire; aggiungete la raschiatura d'un arancio e un pezzettino di vaniglia e fate bollire. Sciogliete tre tuorli d'uova con un cucchiaio di marmellata d'albicocche, un bicchierino di rhum e un po' di burro; riunite questo composto alla salsa, e prima che bolla di nuovo, ritiratela dal fuoco, passatela allo staccio e servitevene per bagnare dolci secchi tipo babà, margherite ecc.

SALSA INGLESE.

Mettete un ettogrammo di burro in una casseruola con una cucchiata di fecola di patate; tramenate leggermente sul fuoco; aggiungete due cucchiai di zucchero, mezzo bicchiere di Madera e mezzo bicchiere d'acqua; tramenate finchè sia legata, ma senza lasciarla bollire. Questa salsa si profuma con sugo d'arancio, di limone, di vaniglia o di rhum.

CREMA SEMPLICE.

Sbattete 8 rossi d'uova con 8 cucchiai di zucchero in un recipiente capace di essere messo al fuoco e conte-

nere un litro di latte, che aggiungerete alle uova sbattute con lo zucchero. Mettete il recipiente al fuoco non molto ardente girando continuamente il liquido in un unico senso fino ad ebollizione, ritirando subito dal fuoco e facendo raffreddare. Potete aggiungere allo zucchero un senso di vaniglia o una piccola scorza di limone, che ritirerete prima di servire o utilizzare questa crema.

CREMA ALL'INGLESE FRITTA.

Lavorate diligentemente in una casseruola sei tuorli d'uova, 160 gr. di zucchero fino, 50 grammi di farina e un po' di vaniglia. Bagnate con mezzo litro di panna e fate cuocere adagio, rimestando fino a giusta cottura. Passate allo staccio, indi aggiungete 25 grammi di burro fuso, un pezzetto di cedro tagliato minutamente, un po' d'uva passa ed una goccia di rhum. Distendete il tutto sopra un coperchio unto e quando è raffreddato tagliatelo a pezzetti, impanate e passatelo all'uovo, friggetelo, inzuccheratelo e servitelo caldo.

CREMA DI MASCHERPONE.

Prendete tre uova e separatene i tuorli dalle chiara: queste montatele a neve ed i tuorli frullateli in una tazza con 3 cucchiai di zucchero. Prendete 3 etti di mascherpone e mescolatevi i tuorli d'uovo con lo zucchero ed aggiungete tre cucchiai di rhum. Mescolate

questo composto con le chiare montate e servite il tutto in tazzine.

CREMA SPECIALE AL CIOCCOLATO.

In un vassoio mettete 225 grammi di polvere di zucchero e 65 grammi di farina, mescolate bene i due ingredienti con una spatola ed aggiungete due uova intere assai fresche e altri 3 tuorli, conservando le chiara. Unite bene tutto, frullando energicamente con un cucchiaio, poi, senza cessare di mescolare, versate mezzo litro di latte bollente e un quarto di latte, anche bollente, in cui siano stati fatti fondere, prima 25 grammi di cacao. Aggiungete un grosso baccello di vaniglia, poi versate la crema ottenuta in una casseruola e mettetela al fuoco, senza cessare di mescolare finchè non bolla. Versate quindi la crema in un vassoio ed aggiungete le tre chiare d'uovo ben frullate. Mischiate tutto perfettamente poi mettete la crema a raffreddare.

CREMA DI CIOCCOLATA.

Dentro una scodella di porcellana mettete 225 gr. di zucchero in polvere e 65 gr. di farina, mescolate il tutto, aggiungete 2 uova intere fresche più 3 rossi di uova delle quali avrete conservato il bianco. Mischiate ancora bene, poi versate per disopra, e senza cessare di rimestare mezzo litro di latte bollente e un quarto di latte egualmente bollito, ma dentro il quale avrete fatto

fondere 25 gr. di cacao. Aggiungete una buona dose di vaniglia, versate questa crema dentro una casseruola e mettetela al fuoco — senza cessare di rimestare — e fate bollire. Fatto questo, versate la vostra crema dentro una terrina e unitevi i tre bianchi d'uova conservati, fortemente sbattuti. Con l'aiuto di un mestolone, operate un miscuglio perfetto, passate su di un piatto largo a raffreddare. Dopo servite.

CREMA DI CASTAGNE.

Castagne kg. 1; zucchero gr. 125; latte mezzo litro; 1 tavoletta di cioccolato da gr. 100; una bustina di vaniglia polverata da cent. 50; cedro candito gr. 100.

Si sbucciano le castagne e si lessano. Quando saranno ben cotte si toglie la seconda buccia ed ancora calde si passano per lo staccio. Si discioglie nel latte, appena tiepido, il cioccolatto, che si sarà precedentemente grattugiato, e lo zucchero; dopo si uniscono le castagne passate ed il cedro a pezzetti; si fa cuocere il tutto per poco tempo e quando si è raffreddato si serve con savoiardi.

CREMA AL BURRO.

Mettete in una insalatiera di porcellana gr. 125 di zucchero in polvere, 4 rossi d'uovo molto freschi e batteteli insieme come per fare una frittata fino a che non siano montati. Indi versateli in una casseruola e rico-

minciate a battere per mescolarvi 1/8 di litro (una tazza da latte) di latte *bollente*. Mettete la casseruola al fuoco molto lento e fate solidificare la crema *senza bollire*.

Togliete dal fuoco e fate raffreddare sempre girando la crema con una spatola. Quando la preparazione è quasi fredda aggiungete 250 gr. di ottimo burro ammorbidito, poi profumate la crema con del buon *kirsch*, o fiori d'arancio o altro profumo. Ponete al fresco o sotto il ghiaccio fino al momento di servire.

ZABAIONE ALLA PANNA.

In un recipiente, ai rossi di 8 uova unite 16 cucchiai di zucchero; indi frullate, aggiungendo poco per volta 12 cucchiai di marsala. Sempre frullando mettete il recipiente a bagno-maria e tenetevelo fino a che le uova non comincino a bollire. Ritirate allora subito il recipiente e lasciate raffreddare. Abbiate a parte un paio d'etti di pane di Spagna o di Savoiardi che taglierete in fette sottili ed in senso rettangolare. Bagnate queste fette di Savoiardi o pane di Spagna in un bicchiere di latte a cui avrete aggiunto un bicchierino di marsala. Abbiate cura che non restino troppo inzuppate, e disponetele nel piatto da servire in un primo strato, su cui adagerete un sottile strato di marmellata di amarena, coprendo con un altro strato di fette. Versate sopra lo zabaione ed indi un quantitativo di panna sufficiente a coprire il tutto.

BUDINO ECONOMICO.

Si inzuppa del pane, anche secco, nel latte, si strizza e se ne fa una pasta omogenea lavorandolo col mestolo. Vi si aggiunge zucchero e due rossi d'uovo, le chiare montate, odore di vaniglia, raspatura di limone e un po' d'uva passolina oppure mandorle pestate fini o, in mancanza di queste, servono pure bene le noccioline americane. Poi si mette in una forma unta di burro, si spruzza sopra con pane grattato e si fa cuocere in forno per 20 o 30 minuti.

Questo budino fatto in dose di quattro persone costa pochissimo.

BUDINO INGLESE.

Si prendono 10 uova e si fanno cuocere nell'acqua ma non troppo, appena dure si passano i tuorli per lo staccio, e per ogni tuorlo vi si mette gr. 15 di zucchero e gr. 15 di burro fresco. Ben mescolato il tutto, si aggiunge un etto di cioccolato alla vaniglia, indi si mescola di nuovo. Si fa gelare in uno stampo.

BUDINO DI RICOTTA.

Schiacciate bene 200 gr. di ricotta fresca, incorporate cinque cucchiaini di zucchero fine, la raschiatura di

un'arancia e mezzo cucchiaino di cannella in polvere. Incorporate un uovo intero e due rossi. Lavorate bene il tutto. Versate in uno stampo liscio unto di burro e cosparso di briciole di pane tostato. Cuocete a bagno-maria, nel forno a fuoco lento per circa un'ora. Quando sarà tiepido, versatelo nel piatto da portata.

BUDINO DI CIOCCOLATA.

Prendete 60 grammi di cioccolata amara, un litro di latte, 4 uova, 125 grammi di zucchero, un quarto di cucchiaino di sale.

Sciogliete la cioccolata amara a bagno-maria assieme al latte, quando la cioccolata è sciolta ed amalgamata bene col latte si aggiungono le uova già sbattute un po', sale, zucchero e si continua a mischiare fino a che lo zucchero si è completamente sciolto. Allora si versa il tutto in una forma da budino imburrata e inzuccherata e si cuoce nel forno a bagno-maria (temperatura moderata). Dopo 40 minuti circa si sforna il budino e si serve guarnito di panna montata.

BUDINO DI CIOCCOLATTO E BURRO.

Occorrono: gr. 100 di burro, gr. 100 di cioccolatto finissimo in polvere, gr. 100 di zucchero, gr. 100 di farina bianca e 1 litro di latte.

A fuoco lento si fa liquefare il burro, subito dopo si

aggiunge lo zucchero e il cioccolatto, per ultima la farina bianca. Si mescola il tutto e, a poco a poco, si aggiunge il latte rimestando continuamente per 10 minuti. Poscia si versa in una tortiera o in uno stampo e si serve freddo.

BUDINO AL RISO.

Mettere il riso a gonfiare nel latte su fuoco lento. Allorchè il riso ha completamente assorbito il latte, aggiungetevi 250 gr. di zucchero, 125 grammi di uva di Calabria, 60 grammi di burro, 3 uova intere frullate, la buccia di un limone. Ungete di burro una tortiera, versatevi il miscuglio e mettete al fuoco per una mezz'ora.

BUDINO DI CREMA.

Mettete in una casseruola 1 etto di burro e fatelo liquefare: aggiungete 4 cucchiai di farina e fate cuocere piano piano senza che il composto prenda colore. Sciogliete in mezzo litro di latte e procurate che vi venga una crema ben liscia e rimettete al fuoco.

Quando questa crema (besciamella) sarà fredda, aggiungete 3 o 4 uova intere una alla volta, sale e pepe e noce moscata.

Spalmate con burro uno stampo e infarinatelo; quan-

do sarà freddo metteteci l'impasto e fatelo cuocere a bagno-maria per circa 1 ora, sorvegliando che l'acqua nel bollire non trabocchi.

E' eccellente e delicato.

BUDINO RONCADELLO.

Burro gr. 20, farina gr. 150, latte 3/4 di litro, zucchero gr. 40. Con detti ingredienti fate una besciamella alla quale aggiungerete, dopo cotta, 2 tuorli d'uova e 2 albumi montati a neve; versatela in uno stampo, con il buco in mezzo, ben unto e spolverizzato di pane grattugiato, cuocetela al forno per mezz'ora e toglietela quando è un po' ghiaccia. Perchè si rovesci bene, passare la lama di un coltellino tra la pasta e lo stampo. Fate con 1 cucchiaio di cacao, 1 di zucchero e 1 di farina, diluiti in un bicchiere abbondante di acqua e marsala, una crema cotta per pochi minuti, che getterete sopra al budino appena sformato; fioritelo con mandorle tostate.

BUDINO DI PATATE.

Prendete ½ kg. di patate di buona qualità, fatele lessare nell'acqua, indi pelatele, e passatele per lo staccio. Aggiungete alla pasta che avrete ottenuta 1 etto di burro, 125 gr. di zucchero in polvere, 5 tuorli d'uo-

va, un po' di rhum ed un pizzico di cannella; rimestate a lungo il composto, con forza, onde ridurlo come una manteca; finalmente unitevi alcuni pezzetti di cedro candito, e versate in una forma adatta, che prima avrete unta interamente con burro liquefatto e spolverizzata con pangrattato. Preparato così il vostro budino, fatelo cuocere al forno, e versatelo in un piatto, spolverizzando con zucchero.

BUDINO 900.

Prendete 50 gr. di zucchero in polvere, 30 gr. di cioccolatto in polvere, 100 gr. di ricotta e una banana. Liberate la banana dalla buccia, schiacciatela bene con una forchetta (meglio ancora nel mortaio), dopo aver fatto questo, mescolate tutto e lavorate per un po' fino a rendere il tutto bene amalgamato. Mettete l'impasto in un vassoio, dandogli una forma graziosa e guarnite con biscotti.

BUDINO NUOVO.

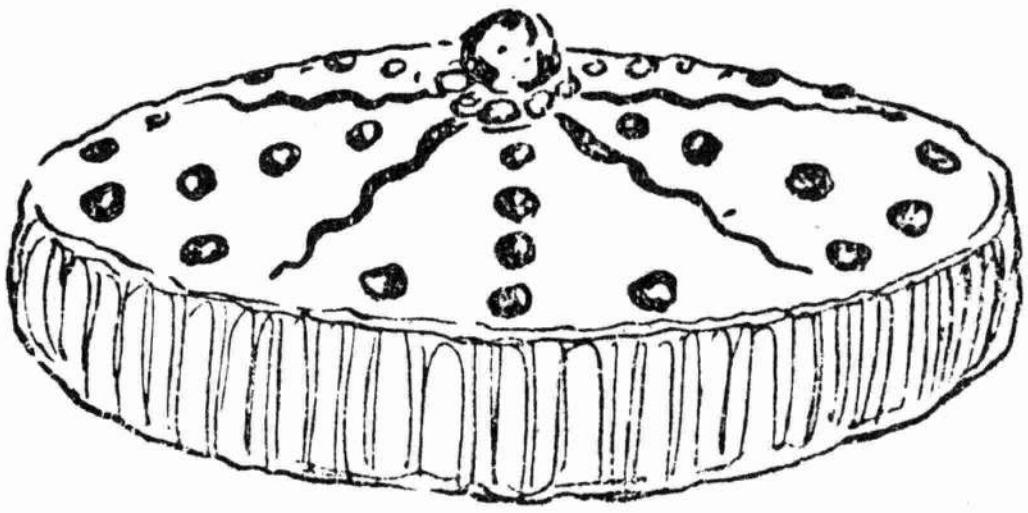
Prendete 80 gr. di zucchero, 80 gr. di cioccolata in polvere, gr. 80 di mandorle dolci con 3 amare, gr. 80 di burro, uova intere n. 3 e 2 rossi, 2 cucchiai di farina di patate, un pizzico di sale e, volendo, due cucchia-

iate di rhum o alchermes. Sbattete ben bene le uova con lo zucchero in una capace terrina sino a renderle ben montate, e mescolando sempre, aggiungere un po' alla volta la cioccolata, la farina, il pizzico di sale, il burro liquefatto e in ultimo le mandorle finemente tritate, mescolando ancora sino a rendere il tutto ben amalgamato. Ungere uno stampo, riempirlo e mandarlo al forno a moderato calore. Servire freddo.

SFORMATO BRUNO.

In 1 litro di latte mettete a macerare per una notte gr. 150 di pane comune tagliato a sottili fette; aggiungete 2 cucchiai di cacao, 2 di zucchero, odore di limone, 20 mandorle dolci con 3 amare tritate. Prendete uno stampo liscio con il buco in mezzo, ungetelo e infarinatelo con 1 cucchiaio di farina, 1 di zucchero e 1 di mandorle trite, lasciate nel fondo l'infarinatura superflua, che contribuirà a rovesciar meglio lo sformato. Mettetevi dentro il composto e fatelo cuocere a forno caldo per 40 minuti. Provatelo, è ottimo e economico.

DOLCI E GOLOSITA'



torte

PASTA SEMPLICE.

Per vari usi di pasticceria, specialmente per foderare le torte invece di pasta sfogliata. Mettete sulla tavola 100 gr. di farina, 65 gr. di burro, un pizzico di sale e impastate sollecitamente con tre cucchiaiate di acqua. Rotolate la pasta in palla e prima di adoperare lasciatela riposare circa mezz'ora in luogo fresco.

PASTA FROLLA ALLA ROMANA.

Proporzioni: 500 grammi di farina, 250 grammi di grasso di maiale fuso, 220 grammi di zucchero in polvere, quattro tuorli d'uova, un grano di sale e un po' di raschiatura di limone.

Procedimento: Fate la *fontana* colla farina staccia-ta sulla tavola e mettete nel mezzo il sale, i tuorli e gli altri ingredienti; amalgamateli dapprima insieme, poi incorporate la farina; date alla pasta uno o due giri, secondo la stagione, per legarla ben liscia; una tale operazione deve farsi lestamente. Inviluppatela in un tovagliuolo, prima di adoperarla e, nella stagione estiva, lasciatela rassodare sul ghiaccio.

PASTA FROLLA ALLA LOMBARDA.

Proporzioni: 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, 250 grammi di zucchero avana, tre tuorli d'uova, un grano di sale e raschiatura di limone o d'arancio.

Procedimento: Formare la *fontana* colla farina, mettervi nel mezzo i tuorli d'uova, il burro, manipolato se d'inverno, e gli altri ingredienti; amalgamare il tutto leggermente e servirsi di questa pasta per piccole torte.

PASTA FROLLA ALLA FRANCESE.

Operate come sopra, impiegando 500 grammi di farina, 400 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, sei tuorli d'uova, un grano di sale, un po' di raschiatura di limone ed una cucchiaiata di cognac.

PASTA FROLLA ALLA NAPOLETANA.

Prendete 500 gr. di farina, 350 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, 250 grammi di mandorle, sei tuorli, un uovo intero, due cucchiai da tavola di panna doppia e un po' di raschiatura d'arancio e di limone.

Pestate le mandorle mondate ed asciutte con una ma-

nata di zucchero e quattro tuorli d'uovo; quando sono ridotte in polvere, fate la *fontana* colla farina e mettete nel centro la panna, il burro, le uova, le mandorle, il sale e la buccia di limone e d'arancio; amalgamate assieme dapprima questi ingredienti, indi incorporate la farina a poco a poco e formate la pasta, che farete rassodare sul ghiaccio prima d'impiegarla.

PASTA FROLLA ALLA PIEMONTESE.

Prendete 200 grammi di farina gialla fina, 100 grammi di farina di semola, 300 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, 250 grammi di mandorle peste, otto tuorli, sale e vaniglia, oppure la solita raschiatura.

Mescolate lo zucchero colla farina; fate la *fontana* e mettete nel mezzo il burro, le uova, le mandorle, il sale, ecc., ed operate come sopra.

PASTA FROLLA FIORENTINA.

Adoperate 500 grammi di farina, 350 gr. di burro, 350 gr. di zucchero, 150 gr. di cioccolato in polvere, 5 tuorli d'uova sode, due uova intere crude ed un po' di cannella e di vaniglia in polvere.

Mescolate lo zucchero alla farina, fate la *fontana*, e nel mezzo ponete tutti gli altri ingredienti amalgaman-

doli assieme, indi incorporate a poco a poco la farina formando la pasta che farete rassodare prima di adoperare.

LA TORTA MARGHERITA.

4 uova, 3 tuorli, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di fecola di patate; 70 gr. di burro, agro di un limone. Frullare sul fuoco lento: uova, tuorli e zucchero, quando il liquido comincia a montare, levare il recipiente dal fuoco e, seguitando a frullare, aggiungere la fecola, il burro liquefatto, limone e sale; arrostire per 45 minuti in uno stampo burrato ed infarinato, col fondo ricoperto da una carta burrata. Coprire la torta con « glossa » bianca, cioè: sciogliere 200 gr. di zucchero farinato con 4 cucchiai d'acqua su fuoco lento, versare sopra la torta e asciugare al forno. Guarnire poi la torta con confettini bianchi e rossi.

TORTA PARADISO.

Farina di patate gr. 200; Zucchero gr. 200; Uova 6; Bicarbonato di soda, mezzo cucchiaino.

Si sbattono bene i sei tuorli con lo zucchero in polvere, aggiungendo la scorza di limone. In un recipiente a parte si montano le chiare a neve, quindi si aggiungono

ai tuorli, alternando una cucchiaiata di albume con una di fecola di patate e, sbattendo sempre energicamente, si aggiunge il bicarbonato. S'imburra la tortiera, spolverizzandola di farina. Si mette il composto a cuocere al forno a fuoco moderato, per circa mezz'ora.

TORTA ALL'ITALIANA.

Farina di patate gr. 150. Burro gr. 150. Uova N. 3. Mezzo bicchierino di marsala.

Si impasta bene la farina col burro e vi si aggiungono i 3 tuorli d'uovo. A parte si montano a neve le chiare e si aggiungono insieme allo zucchero e al marsala al composto. Si lavora la pasta per mezz'ora, quindi si versa nella tortiera imburrata e si cuoce al forno, a fuoco lento.

TORTA DI PAN NERO.

Si sbattono bene 5 tuorli d'uovo ed in più uno intero, a ciò si aggiunga a poco a poco, una miscela di 4 cucchiai da tavola di pan moro grattugiato e una tavoletta di cioccolatto grattugiata, 5 cedrini, un pugno di mandorle con la buccia bene tritate, per ultimo l'albume delle cinque uova montate. Mescolate bene tutto anche dopo aggiunto l'albume (non troppo però). Mettete

il tutto in una tortiera bene imburrata ed impanata. Un'ora di forno. Mangiarla tiepida, ma è buona anche fredda.

TORTA CELESTE IMPERO.

Fate una pasta frolla con 2 uova, 180 gr. di burro o strutto, gr. 300 di farina e gr. 100 di zucchero. Spianatela all'altezza di una moneta da 2 lire, ungete una tortiera e disponete la pasta nel fondo, e all'ingiro all'altezza di cm. 5 formando così una fascia che al bordo ricamerete con un cucchiaio, fatela quindi cuocere, così senza nulla dentro, in un forno caldo e vedrete che prenderà subito un colore biondo. 20 minuti di cottura possono bastare.

Avrete messo da parte 1/4 di pasta, ancora cruda, che spianerete come l'altra e con la quale farete, con gli appositi stampini, cuori o fiori, o più semplicemente dei dischetti o rettangoli; fateli anche questi cuocere in un'altro tegame come sopra indicato. Fate una crema con 1 uovo, 30 gr. di zucchero, 1 hg. di farina e 1 cucchiaio di anisette; fate cuocere come una solita crema aggiungendo man mano il latte necessario per renderla di giusta consistenza. Prendete ora il piatto per la torta, mettete la pasta cotta indi la crema poi con simmetria i dischetti spolverizzati di zucchero vanigliato, e ricordate di porle sotto un rotondo cartone

perchè si taglia meglio e evita di piegarsi rimanendo lì per qualche tempo. Si può riempirla invece che con crema, con marmellata. Allora si semplifica il lavoro e si conserverà più a lungo; ed allora la chiamerete *torta Pomona*, la dea della frutta. Volete riempirla con la crema al cioccolato? sostituite all'uovo 1 cucchiaio di cacao ed 1 di cioccolato e poi... la chiamerete *Torta Africana*, dato il colore.

TORTA DI RICOTTA.

Preparate la pasta frolla occorrente come segue: Farina bianca della più fina gr. 300; Burro fresco gr. 100; Zucchero gr. 150; Uova uno, ed impastate il tutto con latte o vino bianco quanto basta; lavoratela per circa venti minuti e spianatela alla grossezza di un centimetro od anche meno.

Preparerete poi il ripieno con le dosi seguenti: Ricotta fresca gr. 300; Mandorle dolci gr. 100; Zucchero gr. 100; Uova due; Liquore a piacere.

Composizione: Mettete la ricotta in una insalatiera, spalmatela, aggiungete le mandorle che avrete già pelate e tritate, poi lo zucchero, indi le uova e il vostro liquore preferito. Rimescolate il tutto. Preparate la teglia unta di burro e ponetevi la pasta frolla; indi il ripieno accomodato per bene, tagliando all'orlo della teglia il più della pasta. Formate tante striscie con la me-

desima e coprite a traversali. Così pronta, mettetela in forno e attenti alla cottura. Serve per 7 persone.

TORTA DI CILIEGE.

Mettete in un recipiente 500 gr. di farina. Pesate 125 grammi di burro e fateli fondere accanto al fuoco. Aggiungete alla farina 125 gr. di zucchero in polvere. Battete, come per una frittata 4 uova intere, ed abbiate a portata di mano un bicchierino di rhum.

Prendete infine un chilo di belle ciliegie nere mature alle quali toglierete i noccioli.

Quando tutto è pronto, mescolate con la mano zucchero e farina, poi, disponeteli a « fontana » e mettete al centro un pizzico di sale e le uova battute. Poco a poco, lavorando dal centro, incorporate la farina alle uova, aggiungendo il burro, ed aiutandovi con un 3/4 di litro di acqua. Otterrete una pasta liquida come quella per frittelle. Imburrate leggermente una tortiera un po' grande e versatevi la pasta alla quale all'ultimo momento avrete unito le ciliege. Mettete al forno caldo ma non rosso. Lasciate cuocere per circa due ore. Tolta dal fuoco cospargete la vostra torta di zucchero a velo.

TORTA DI CIOCCOLATA E MANDORLE.

Grammi 100 di mandorle dolci ben triturate; gr. 100 fecola di patate; gr. 100 zucchero; gr. 30 cioccolato in

polvere. Mescolare i suddetti ingredienti e impastare con gr. 100 di burro ed un tuorlo d'uovo, aggiungendovi un poco di zucchero di vaniglia. Stendere la pasta in una teglia unta di burro e spolverizzata di farina o zucchero. Si cuoce a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Servire fredda spolverizzata di zucchero.

TORTINA D'ANGELO.

Ingredienti: 170 gr. di zucchero, un pizzico di sale, 1/6 di litro di latte, 115 gr. di farina, 3 bianchi di uovo, 2 gr. di cremortartaro, 1 cucchiaino di aroma di vaniglia, 1 cucchiaino di aroma di mandorla, 8 gr. di lievito alsaziano od altro preparato.

Si riscalda il latte e lo zucchero al punto di ebollizione. Si aggiunge il sale ai bianchi d'uovo, sbattendoli continuamente fino ad ottenerne una neve densa. Aggiungere lentamente lo sciroppo di latte ancor caldo ai bianchi d'uovo sempre sbattendo. Lasciare raffreddare. Stacciare quindi assieme cinque volte la farina, il lievito, il cremor tartaro; incorporandoli nella miscela di uovo con un moto in guisa di piegatura. Aggiungere gli aromi. Versare in una piccola teglia per focaccia non unta e cuocere in forno moderato per circa 30 minuti. Ritirare dal forno, rivoltare la forma e lasciare raffreddare, glassando poi con l'inzuccheratura desiderata. E' un dolce svelto e di ottimo risultato.

TORTA NINETTA.

In una casseruola grande, possibilmente di terracotta o porcellana, mettete 250 gr. di burro fresco e fatelo liquefare a fuoco dolce. Da un'altro lato mettete a bollire tre quarti di litro di latte con 125 gr. di zucchero ed un pezzetto di vaniglia. Pesate a parte e mettete in un recipiente 75 gr. di farina. In due altri recipienti, separate otto rossi d'uovo dalle otto chiare, battete i rossi come per una frittata, e le chiare a neve dura. Riprendete la casseruola col burro fuso, che metterete a riscaldare a fuoco un po' più forte, incorporatevi a poco a poco la farina, girando con la spatola come se si trattasse di fare una besciamella. Sempre girando lasciate cuocere un poco, poi incorporate il latte zuccherato e vanigliato ben caldo, da cui avrete tolto il pezzetto di vaniglia.

Lasciate spessire la vostra pasta, che deve cuocere fino a che non si attaccherà più alle dita; allora togliete la casseruola dal fuoco e lasciate freddare. Quando è quasi fredda aggiungete, mescolando bene, i rossi d'uovo, poi incorporate le chiare battute a neve, e mescolate il tutto un po' a lungo. Prendete una forma da dolce e spalmatela di burro all'interno, versatevi la vostra pasta e fate cuocere a bagno-maria, o al forno non troppo caldo. La cottura sarà completa quando immergendovi una paglia o una lama d'argento la ritirerete asciutta. Potrete servire o com'è o con salsa a parte.

TORTA ALPINA.

Dose per 6 persone: farina di castagne: mezzo kg.; acqua: tre quarti di litro, zibibbo gr. 20, 3 o 4 noci oppure pinoli, una mela.

Passare la farina al setaccio, stemperarla a poco alla volta con l'acqua, finchè resti una pasta liscia, aggiungere lo zibibbo, le noci o pinoli tritati, la mela sbucciata e tagliata a fettine sottili, un cucchiaino di sale. Ungere con burro od olio d'oliva fine una tortiera, versare tutto l'impasto in modo che rimanga di uno spessore di circa due centimetri e lasciar cadere anche sulla superficie superiore qualche gocciola d'olio o pezzetto di burro. Mettere in forno, calore vivo da principio, più moderato in seguito. Un'ora circa di cottura è sufficiente. Deve raggiungere un leggero colore di cioccolata.

« GATEAU ».

Si dispongono 5 etti di savoiardi a strati, inzuppandoli prima, in un sciroppo formato di acqua, zucchero, e un bicchiere di rhum.

Poi fra uno strato e l'altro si stenda una crema formata da 5 etti di burro manipolato con 500 grammi di zucchero a velo, 5 uova, e profumo di vainiglia, alla quale si unisce 2 etti di cioccolata in polvere sciolta con 3/4 di litro di latte. Si ricopre la torta anche esternamente

con la stessa crema di cioccolatto spolverizzandola con mandorle dolci tritate.

Si serva con un piatto molto grande contornato di garofani rosa.

DOLCE ALLA CREMA DI CIOCCOLATTO.

Battete bene 6 tuorli d'uovo, aggiungetevi 2 cucchiai di farina, 1 di vaniglia, 6 di zucchero, mezzo litro di latte, buccia di limone e il tutto si mette a frollire.

Prendete una fiamminga, o recipiente di terra, e mettetevi nel fondo gr. 60 di liquore dolce, gr. 500 Pane di Spagna in fettine, 1 etto di Amaretti pestati, poi vi versate il contenuto che avete fatto bollire.

Nel recipiente vuoto battete, 2 tuorli di uovo, 1 cucchiaio di cacao, 1 di cioccolatto in polvere, 2 di zucchero, mezzo di vaniglia, gr. 250 di latte e si mette anche questo a bollire.

Appena in ordine versatela sopra alla prima e ponetela nel ghiaccio.

« GATEAU » AL CIOCCOLATTO.

Fate cuocere, senza toglierne la pelle, un chilogrammo di patate, poi pelatele e passatele allo staccio. In altro recipiente fate fondere in un po' d'acqua, a fuoco

lento, gr. 185 di cioccolatto. Aggiungetevi due cucchiai di zucchero finissimo e un bicchierino di rhum o di kirsch. Riprendete il passato di patate, che nel frattempo sarà stato al caldo, e mischiatevi il cioccolatto e due tuorli d'uova. Frullate bene le due chiara e mescolate tutto con la massima cura. Imburrate ben bene una forma dalle pareti abbastanza alte, versateci la pasta e messala al forno, fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Quando il « gateau » si distacca dalla forma è cotto. Fatelo raffreddare, poi servite.

CAKE ALLE FRUTTA.

Ossia un *plum-cake* raffinato. Qualche ora prima di preparare questo dolce prendete 35 gr. di zibibbo, privo di succioli; gr. 35 di fichi secchi, 35 di datteri senza nocciolo, 35 di mandorle — sbucciate nell'acqua calda — e 70 gr. di scorzette di cedro e di arancio. Tritate, raccogliete in una terrinetta e versatevi sopra un po' di rhum, coprite il recipiente e lasciate macerare circa 3 ore. In un'altra terrinetta mettete 140 gr. di burro, che lavorerete con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare morbido. Aggiungete, sempre lavorando, uno alla volta, 2 tuorli d'uova e dopo i tuorli 70 gr. di zucchero. Continuate a lavorare fino a che il composto è ben montato. A parte battete le due chiare, montandole in neve ben ferma; unitele delicatamente al burro monta-

to, aggiungendo poi il miscuglio delle frutta e in ultimo 140 gr. di farina, che farete piovere pian piano da un setaccino, mescolando sempre delicatamente. Ungete abbondantemente una forma di plum-cake (rettangolare, di 30 cm. circa e della capacità di 3/4 di litro) e versateci dentro il composto, colmando bene i vuoti, e non riempiendo fino all'orlo. Passate in un forno di moderato calore lasciando cuocere per un'ora abbondante, fino a che immergendo nel composto un grosso ago, ne uscirà netto e asciutto.

PAN NERO DOLCE.

Mettete in una terrina quattro rossi d'uova con 100 grammi di zucchero in polvere, e una puntina di vaniglina e con un cucchiaio di legno lavorate a lungo le uova fino a che montino bene; quando saranno spumose uniteci le 4 chiare montate in neve molto ferma. Ultimate il dolce con 75 gr. di cioccolata grattata, 50 gr. di farina e 15 gr. di fecola di patate. Mescolate delicatamente per unire tutti gl'ingredienti, quindi imburrate una teglia di 20 cm. di diametro, spolverizzatela con lo zucchero, versatevi il composto e mettete a cuocere subito in forno di calore moderato per oltre mezz'ora.

NERINA.

Gr. 200 farina bianca; gr. 100 cacao; gr. 250 zucchero; gr. 4 cremore di tartaro; gr. 4 bicarbonato; 1 litro

di latte. Impastate bene il tutto in recipiente sino che sia bene amalgamato, ungete di burro uno stampo, mettete la pasta e fate cuocere a forno caldo.

RISO NERO.

Si mette a bollire un quinto di riso con un po' di sale; dopo poco si toglie dal fuoco, si lava con acqua fredda e si rimette a cuocere con un po' d'acqua, unendovi un quinto di zucchero, e un quinto di mandorle torrefatte. Quand'è cotto, si levi dal fuoco, si mette una tavoletta di cioccolata a pezzetti, un po' di cannella e garofano, si rimetta a cuocere un altro poco. Si serva freddo.

FRITTATINE SOFFIATE.

In una scodella gettare quattro tuorli d'uova e due ettogrammi di zucchero in polvere, lavorando il tutto con un frullino o mestolo di legno in modo da ottenerne quasi una crema. Montare a neve, in casseruola di rame ed a parte, le 4 chiare. Mescolare adagio adagio l'albume montato assieme ai tuorli lavorati e unire alla composizione spumosa tre o quattro amaretti ridotti in polvere, la frittata è pronta. Per la cottura spalmare di burro un vassoio di metallo o di pirofila poi polverizzarlo di zucchero e adagiarvi la composizione, lisciandola tutt'attorno con la lama di un coltello in modo da

ottenere una piramide, per questo ultimo lavoro occorre semplicemente un poco di sveltezza. Cuocere a forno un po' forte per soli 10-15 minuti, e appena la superficie sarà dorata, il dolce delicatissimo e leggerissimo si servirà all'istante, polverizzandolo di zucchero al velo. E' semplice e molto fine e gradevole.

DOLCE DI FAMIGLIA.

Prendete 150 grammi di burro, 150 gr. di farina bianca; 150 gr. di zucchero e tre uova. Dividete la farina e lo zucchero in tre parti eguali, indi sciogliete il burro e ad esso aggiungete, mescolando bene, una parte di farina, una di zucchero e un uovo, poi ripetere l'operazione due volte incorporando le altre due parti.

La pasta deve risultare ben morbida, e ove non lo fosse sarà bene aggiungervi ancora un uovo.

Ungete una forma da *plum-cake*, e versatevi dentro la pasta, mettendo a forno per 20 minuti, fino a che non sia cotta fino in fondo, cosa che potrete controllare immergendovi uno stecchino, o un ago, che dovrete ritirare asciutto.

DOLCE DI NOCI.

Prendete un 600 grammi di noci, che libererete dal guscio e dalle legnosità interne in modo da servirvi dei soli gherigli, e pestatele diligentemente. Prendete

ancora un tre etti di zucchero, ed altrettanto cioccolatto in polvere.

Battete benissimo 9 uova intere, aggiungetevi il cioccolatto, lo zucchero e le noci e mescolate il tutto con accuratezza.

Ungete col burro una forma capace di contenere il composto, versatelo dentro, e mettete a forno.

DOLCI AL CANDITO.

Provvedetevi di 2 etti di cedro candito, uno di marmellata di albicocche, un po' di scorza d'arancio grattugiata, 4 mandorle amare, 200 grammi di zucchero, cinque tuorli d'uovo, nove albumi, un po' di pinoli o di mandorle dolci.

Mettete il cedro, la marmellata e la scorza d'arancio e le mandorle amare in un mortaio e pestate lungamente, indi passate il tutto per lo staccio in modo che risulti una pasta fine, che metterete in un recipiente aggiungendovi lo zucchero e i tuorli d'uovo e lavorando bene il tutto. Sbattete a neve densissima in altro recipiente i nove albumi ed uniteli a poco a poco al composto precedente. Quando sono incorporati, riempite delle forme piccole, di metallo o di carta, e sulla parte superiore cospargete i pinoli o le mandorle tritate. Mettete al forno e ritirate quando un bel color biondo vi farà avvertiti che sono giunti a cottura.

UOVA DI NEVE.

Sbattete quattro tuorli d'uova con un etto di zucchero fino e un po' di scorza di limone. Sbattete a parte gli albumi mescolandovi pure un etto di zucchero. Mettete al fuoco in un tegame molto largo mezzo litro di latte con un po' di buccia di limone e 30 gr. di zucchero in polvere. Quando bolle gettatevi l'albume con un cucchiaio, formando delle uova grosse come noci; coprite e lasciate cuocere lentamente per dieci minuti, rivoltando continuamente. Sgocciolate e disponete su un piatto. Mischiate il latte con i tuorli e fate cuocere il composto come una crema, passatela allo staccio, versatela sopra alle piccole uova d'albume e servite subito. Se vi piace, potrete correggere la crema con un po' di liquore e guarnire con ciliege.

SAVOIARDI ALLO ZABAIONE.

Prendete i rossi di 8 uova e unitevi 16 cucchiai di zucchero, non eccessivamente colmi. Unite ancora 12 cucchiai di marsala e mettete il tutto al fuoco leggerissimo mescolando sempre finchè cominci a bollire. Appena l'ebollizione è per cominciare, ritirate sollecitamente il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare.

In un piatto fondo, disponete un etto e mezzo di savoiardi o di pane di Spagna spruzzato di marsala o di rhum; indi montate a neve gli albumi delle uova e len-

tamente uniteli allo zabaione, che frattanto si sarà raffreddato, e mescolate bene il tutto, versando poi nel piatto preparato con i biscotti.

DOLCE DI BURRO.

Occorrono gr. 25 di burro fresco, gr. 230 di zucchero in polvere, tre tuorli di uova fresche, una tazza di cacao o caffè, e gr. 150 di savoiardi.

Lavorare il burro e lo zucchero bene per 15 minuti in un recipiente con un mestolo, o meglio frusta, aggiungervi quindi i tre tuorli d'uova, una tazza di caffè o di cacao carico e continuare a lavorare per altri 15 minuti fino a che la crema è ben montata.

In una casseruola adatta, mettere della carta bianca, in modo da formare una fodera ben aderente alle pareti interne della casseruola e con un bordo in fuori di un paio di dita.

Rivestire la forma con dei savoiardi grandi ben uniti fra di loro. Riempire la forma di crema di burro, ricoprendola superiormente di savoiardi e di un tondo di cartone e tenervi sopra, per non meno di quattro ore, un forte peso. Quando si sforma, si trova tutto condensato. I savoiardi per i due fondi tagliarli a diagonale per poterli disporre a cerchio.

DOLCE SEMPLICE.

N. 3 rossi d'uova; 3 cucchiai di zucchero; 3 etti di mascherpone; 3 di rhum. Battere molto rossi e zucchero, e unire poscia il mascherpone ed il rhum.

Montare le chiare a fiocco e unirle. Indi mettere in ghiaccio per qualche ora il composto.

AURORA AL CIOCCOLATTO.

Prendete 100 gr. di ricotta, altrettanti di cioccolata che sia liquefatta a bagno-maria senza acqua. Quando è ben pastosa unitela con la ricotta, mescolate bene, passatela per uno staccio, dopo aggiungete un po' di cedro o cortecce di arancio ben tritate e un po' di essenza di rhum o vaniglia. Mescolato il tutto, imbottirete pezzetti di pane di Spagna, savoiardi o qualsiasi biscotto. Con detta crema potete anche imbottire qualsiasi dolce.

DOLCI E GOLOSITA'

frittelle

SALTIMBOCCA.

Si prendano gr. 500 di farina bianca, 2 uova, 1 etto e mezzo di zucchero, 1 etto di burro, mezza tazza di latte, mezzo bicchiere di marsala, una presa di sale. Si faccia tutto un impasto e si lavori per circa un quarto d'ora. Si tagli poi il pane in tante strisce e poi queste a loro volta in tocchetti della grossezza di una mandorla. Si friggano e, sciolto in una casseruola dello zucchero, si caramellino 10 o 12 per volta, disponendoli, quando sono ancora caldi, in un piatto, dando loro una forma graziosa come, ad esempio, di una cupolina.

FRITTELLE RICCE.

Mettete in un recipiente 500 grammi di farina e, ammonticchiatala, fate nel mezzo un buco, dove metterete 2 uova, un buon pizzico di sale, un bicchierino di rhum, un torlo d'uovo del quale conserverete la chiara e un cucchiaio abbondante di olio fine. Mescolate tutto con una spatola, aggiungendo un po' d'acqua per liquefare lievemente la pasta che sarà molto densa.

Per alleggerirla, aggiungete la chiara frullata e lascia-

te riposare per 6 ore circa. Fate poi le frittelle in questo modo:

In una padella di alluminio fate sciogliere, a fuoco vivo, un grosso pezzo di burro e gettate un pezzo di pasta nel grasso, facendo ben cuocere da una parte e dall'altra. Mettete in un piatto tenuto al caldo, dopo aver cosparso le frittelle di zucchero fino; e, volendo, di marmellata di ribes.

FRITTELLE ALLA CREMA.

Stemperate in un litro di latte un etto di farina, badando ad adoperare prima una piccola porzione del latte stesso ed aggiungere poi il rimanente, perchè altrimenti la farina formerebbe grumi. Unite all'intriso un etto di zucchero, 4 uova sbattute, la raschiatura di una scorza di limone e una presa di cannella; mescolate, ponete al fuoco e lasciate cuocere per circa un'ora, senza cessare di tramenare con un mestolo. Poi versate il composto in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia di olio, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a pezzetti, che, passati ad uno ad uno nella chiara di un uovo ed avvolti nel pan grattato, farete friggere in una padella con olio o strutto vergine. Inzuccherate e servite.

FRITTELLE DI RISO ALLA MANDORLA.

Fate cuocere 500 gr. di riso nel latte con poco sale e un pezzetto di burro; quando sia ben cotto, ritiratelo dal fuoco e fate sgocciolare il liquido soverchio. Appena sarà freddo, aggiungete al riso un po' di vino bianco, 50 grammi di mandorle dolci sbucciate e pestate fini, e tre tuorli d'uova. Mescolate il tutto, aggiungendo altra farina se occorre, a fine di ottenere una pasta uniforme e alquanto densa. Ciò fatto, mettete al fuoco una padella con olio abbondante, e quando questo frigge forte gettatevi il composto a porzioni eguali della grossezza di una noce o poco più. Quando le frittelle avranno preso un bel colore dorato, spolverizzatele con zucchero e servitele calde e croccanti.

Tale dose serve per circa sei persone.

FRITTELLE DI RISO.

Mettete al fuoco in una casseruola mezzo litro di riso con un litro d'acqua fresca, un po' di scorza di limone, un po' di cannella ed un pizzico di sale. Quando bolle, coprite la casseruola, mettetela su cenere rovente e mettete della bragia sul coperchio e lasciate bollire lentamente, senza muoverla per tre quarti d'ora. Se dopo circa mezz'ora fosse troppo asciutto, aggiungete un po' di acqua bollente. Ritiratelo dal fuoco senza agitarlo e pas-

satelo allo staccio a poco per volta molto lentamente, prima che si raffreddi, altrimenti non potreste più passarlo. Mezz'ora prima di servire mettetelo in una casseruola, aggiungendovi un poco alla volta grammi 250 di farina di semola e un bicchiere e mezzo di vino bianco magro. Tenete pronta una padella quasi colma di olio d'oliva precedentemente purgato. Stendete su un coperchio di casseruola, allargandola col coltello, la metà della pasta alta due centimetri, lasciate cadere nell'olio bollente dei pezzettini lunghi come il dito mignolo, ravvivate bene il fuoco, staccateli ove occorra, e se la pasta sarà ben fatta, i tortelli riusciranno molto rigonfi. Ben cotti, poneteli su un tovagliolo affinchè si levi l'unto, spolverateli con zucchero e serviteli molto caldi.

BIGNOLI RIGONFI.

Mettete a fuoco in una casseruola un bicchiere e mezzo di latte, mezzo ettogrammo di burro, un po' di sale, mezzo ettogrammo di zucchero, la raschiatura d'un limone ed un po' di cannella; quando bolle, aggiungete 150 grammi di farina di semola, che lavorerete in modo da formare una pasta ben liscia; versatela in un'altra casseruola e quando è tiepida amalgamatela con due tuorli d'uova e tre uova intere. Mettete questa pasta nella siringa, indi tagliate i bignoli lunghi uno o due centimetro, che lascerete cadere in una padella molto grande

contenente strutto tiepido, quando lo strutto è caldo ed i bignoli si gonfiano, ravvivate il fuoco onde cuocerli lestamente e servite, spolverizzandoli di zucchero.

TORTELLI D'ALBICOCCA.

Prendete 12 grosse albicocche mature, cui toglierete il nocciolo e, in largo vassoio, mettete un bicchierino di maraschino. Immergete le albicocche, divise in due, nel liquore, poi passatele attraverso una buona quantità di zucchero in modo che ogni pezzo sia coperto da una crosta di zucchero.

Preparate, con tre uova intiere (tuorli e chiare), una cucchiaiata di olio d'oliva e un po' di sale, una pasta ben montata. In questa pasta passate le mezze albicocche e tuffatele in una padella, nella quale, a fuoco vivo, sia stato liquefatto, in precedenza, un bel pezzo di burro.

Fate sgocciolare ben bene le albicocche così cotte e servitele su un tovagliolo fine, dopo di averle cosparse di zucchero polverizzato.

TORTELLI CASANOVA.

Mettete 60 grammi di uva di Smirne o di Corinto a impregnarsi di liquore in una certa quantità di *Kirsch*. Aggiungete nel *Kirsch* altri 60 gr. di buccie d'arancio tagliate a piccoli dadi. Prendete quindi 3 uova fresche e battetele come per una frittata, aggiungendo 3 cuc-

chiai di zucchero polverizzato. In una piccola quantità di acqua fate cuocere intanto 125 gr. di riso e un bastoncello di vaniglia. Quando il riso ha assorbito l'acqua, versateci tre quarti di litro di latte caldo. Quando il riso sarà cotto, togliete la casseruola dal fuoco e lasciatelo intiepidire, mischiando poi le uova battute al riso. Gettate quindi sulla pasta che ne sarà derivata due cucchiaiate grandi di farina, separatameinte. Avrete così una pasta densa, cui mischierete l'uva e i pezzettini di buccia d'arancio, cospargendo il tutto di buccia di limone grattugiata. Saggiate e se lo zucchero è scarso, aggiungetene dell'altro, mischiate bene e fate raffreddare. Formate allora delle crocchette rotonde o ovali, maneggiandole con le mani infarinate, poi fatele friggere. Adagiatele a montagnola, in un largo vassoio dopo averle cosparse per bene di zucchero fino.

DELIZIE CAMPI ELISI.

Prendete della farina di castagne (300 gr.) ammonticchiatela e fateci un buco in mezzo nel quale verserete un decilitro di latte, quattro uova, 50 grammi di mandorle tritate e 150 grammi di zucchero. Impastate e lavorate bene fino a che la pasta diventi perfettamente omogenea. Mettete una padella al fuoco e fatevi fondere 100 grammi di burro. Indi tagliate in forme regolari la pasta che avrete preventivamente spianata mediante il matterello

e, dopo averla spalmata di miele, mettete a friggere. Cospargete le frittelle con zucchero alla vaniglia finemente polverizzato e servite caldo.

CIAMBELLE CASALINGHE.

Si prendono circa 400 grammi di farina fina bene staciata e si dispone sul tavolo a « fontana »; dopo aver preparato due patate di media grossezza bollite in acqua e passate allo staccio.

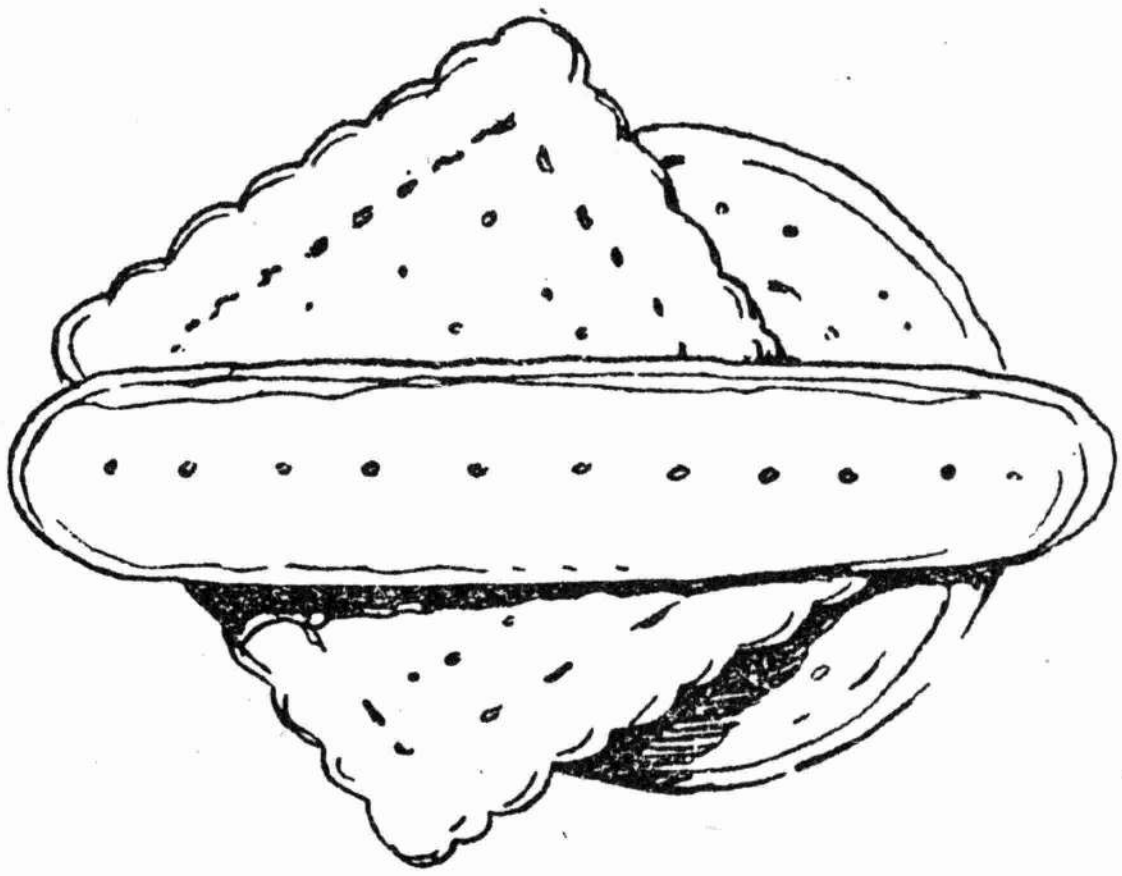
Nella « fontana » si mettono: 30 grammi di lievito di birra, e una tazzina di latte tiepido, che si amalgama col lievito perchè si disciolga. Si aggiungono quindi 100 grammi di zucchero in polvere, un pizzico di sale e le patate. Si lavora la pasta il tempo necessario in modo che resti piuttosto morbida, poi si mette a lievitare per circa 2 ore.

Si distende nuovamente la pasta e con essa si possono formare o delle piccole pallottoline o delle ciambelle che si metteranno a friggere in olio bollente e si serviranno calde cosparse di zucchero, o di marmellata.

PANE DELIZIOSO.

Si tagliano in fette sottili delle cassette di pane fine, queste fette si fanno inzuppare bene nel latte, ci si versa qualche goccia di marsala, si indorano, si infarinano e si friggono. Tolte dall'olio, si inzuccherano bene. Gustoso e semplice.

DOLCI E GOLOSITA'



biscotti e focaccie

BISCOTTI PAESANI.

Si prende della farina bianca, si fa « fontana » e ci si mette: 6 uova intere, zucchero 500 gr.; 1 bicchiere di latte; un bicchiere di rosolio (circa due etti); 10 gr. di bicarbonato, 10 gr. di cremor di tartaro, anaci 25 gr., un po' di zucchero vanigliato.

Si fa la pasta come il pane, quando è lavorata si fanno dei filoni e poi si mette in forno con sotto della carta oleata, quando è cotta si taglia a pezzetti e per renderli più croccanti si rimettono di nuovo in forno. Con questa dose ne avrete molti!

BISCOTTI ALLA FRANCESE.

Mettete in una scodella i tuorli di 5 uova conservando le chiare in un'altra scodella. Nella scodella dei tuorli mettete 125 grammi di zucchero in polvere e, nel frullare, aggiungete, poco a poco, 100 grammi di farina finissima. Frullate anche le chiare finchè montino in densa schiuma e mescolate il contenuto delle due scodelle, formando una pasta leggera, che verserete in un sacchetto di tela bucato ad una estremità.

Per mezzo di questa apertura, premendo il sacchetto, adagiate su un foglio di carta bianca doppia, tanti piccoli bastoncini di pasta della lunghezza di circa 10 centimetri, aventi fra di loro una distanza di cinque centimetri circa. Cospargete i biscotti di zucchero semolato e adagiate il foglio nel piano del forno, facendo cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento. Lasciate ben raffreddare i biscotti e adagiateli in un piatto lungo.

BISCOTTI DI MIGLIO ALLA CREMA.

Prendete tre uova fresche e battetele, come per una frittata, in una ciotola che sia anche sufficiente per un volume di 3/4 di litro di latte oltre le uova. In una casseruola mettete poi mezzo litro di latte e 125 gr. di zucchero a quadretti e un po' di vaniglia. Mettete tutto a cuocere. Quando il latte monta, lasciategli dare qualche bollore, poi ritiratelo dal fuoco e fatelo riposare per 5 minuti: infine versatelo lentamente sulle uova, avendo cura di agitare per non farlo rapprendere in grumi. Terminata questa operazione, lasciate questa crema accanto al fuoco perchè intiepidisca. Nel frattempo tagliate 250 gr. di pane di miglio (cui avrete tolta la crosta) in pezzi rettangolari come dei biscotti. Disponete le fette ottenute, l'una accanto all'altra, su un piatto e versateci la crema lentamente. Intanto avrete messa al fuoco una padella con 100 gr. di burro, e

quando questo sarà liquefatto, metterete nella padella le fette di pane di miglio inzuppate di crema. Quando il pane sarà rosolato da tutte le due parti, lo metterete su di un piatto caldo, che avrete cura di mantenere tale per tutta la durata della operazione. Quando avrete terminato di friggere, mettete in una casseruola la crema di cui vi siete serviti per inzuppare il pane, e che certo vi sarà rimasta, e fatela condensare a fuoco dolce, sempre agitandola con un mestolo. Servitela in un piatto caldo dopo averne tolto la vaniglia e versato un bicchierino di *Kirsch* o di rhum. Contemporaneamente servite i biscotti di pan di miglio caldissimi.

Dosi per 4: ½ litro di latte; 125 gr. di zucchero; 250 gr. di pan di miglio; 3 uova fresche; 100 gr. di burro; un bicchierino di rhum o di *Kirsch*.

BISCOTTI ALLA NAPOLETANA.

Frullate energicamente 6 chiare d'uova e mescolatevi a piccole cucchiaiate, 170 grammi di zucchero polverizzato e la prima buccia di un limone intero, finemente grattuggiata.

In un foglio di carta bianca d'ufficio adagiate la vostra pasta dandole la forma di biscottini (in misura di un cucchiaino da latte per ogni biscotto) e fate cuocere nel forno a fuoco lento.

BISCOTTINI DI RISO.

Sbattete 120 grammi di zucchero con due uova intere e quando sono ben montate, unitevi 15 grammi di lievito di birra e 120 grammi di farina di riso con buccia di limone grattugiata. Stendete su una lastra da forno un foglio di carta bianca e versatevi, spaziando, tante cucchiaiate del composto. Introducete la lastra nel forno non troppo caldo, fate colorire i biscottini, poi staccateli dalla carta e lasciateli raffreddare.

BISCOTTINI PER IL THE.

Occorrono: gr. 250 farina bianca finissima, gr. 50 burro, gr. 50 zucchero a velo, odore di vaniglia, 1 decilitro di latte tiepido.

Si fa una *fontana* con la farina, ponendo al centro gli ingredienti suddetti, meno il latte, del quale ci serviremo dopo per intridere la pasta, che deve riuscire morbida e delicata.

Si tira una sfoglia della grossezza di uno scudo, spolverizzandola di farina e per ultimo vi si passa sopra il matterello rigato.

Si tagliano i biscotti della forma che si desidera, si collocano in una teglia di rame e si cuociono al forno.

MADDALENE.

Nel piatto di una bilancia mettete quattro uova che vi serviranno da peso. Nell'altro pesate la quantità e-

quivalente di farina, poi di zucchero ed infine di burro. Mettete la farina in una grossa zuppiera, lo zucchero in un vassoio e il burro in un altro, avendo cura che quest'ultimo vassoio sia adagiato nell'acqua calda perchè il burro possa fondersi senza fuoco. Infine frullate, separatamente, i tuorli e le chiare delle 4 uova. Riprendendo il vassoio con la farina, ammonticchiate questa e fate nel mezzo un buco dove metterete una scarsa quantità di sale fino, la prima buccia di un limone e un bicchierino di liquore (rhum, *Kirsch*). Con una spatola, girate dolcemente aggiungendo, poco a poco, i tuorli d'uova frullati, il burro fuso, poi la polvere di zucchero. Ne otterrete una pasta ben amalgamata e assai densa: aggiungete allora le chiare frullate e mischiate bene.

Preparate le forme, imburrandole internamente, e riempitele di pasta non fino all'orlo, perchè si gonfiano. Mettete a cuocere al forno a fuoco lento, per tre quarti d'ora. Per assicurarvi dello stato di cottura immergete la punta di un coltello in una maddalena: se la lama vien su asciutta, la pasta è cotta. Le maddalene potranno essere conservate anche per parecchi giorni in una scatola di alluminio o di ferro bianco.

PANETTONE RUSTICO.

Burro gr. 100, farina gr. 500, zibibbo gr. 250, fichi secchi gr. 100, anaci gr. 10, zucchero gr. 50. Prendere un poco di lievito, unirlo alla farina, e lavorare come

un pane; quando la pasta è fatta, unire il burro, lo zibibbo, i fichi secchi tagliati a piccoli dischi, lo zucchero e gli anaci, lavorare ancora il tutto, finchè non sia ben mescolato, dargli la forma di un pane e cuocere a forno ben caldo. Se non riuscirà un vero panettone ambrosiano, sarà ugualmente squisito.

CIAMBELLONE ELENA.

Uova intere n. 3, gr. 300 di zucchero, gr. 100 di burro, gr. 5 di bicarbonato, farina finissima gr. 400, latte proporzionato alla farina, e cremor di tartaro gr. 10.

Si battono le uova con lo zucchero, si aggiunge il burro sciolto, poi la farina e il latte. In un poco di latte a parte si fa sciogliere il bicarbonato ed il cremore che si unisce all'impasto, insieme alla scorza di un limone grattugiata. Mescolare, poi, ad un poco di questa pasta gr. 100 di cioccolata in polvere, e mettere in una teglia ben unta di burro, prima metà della pasta senza cioccolata, poi l'altra, e ricoprire infine il tutto con la pasta avanzata, e cuocere al forno finchè non abbia preso un bel colore dorato.

SALAME DOLCE.

Etti 2 di buona cioccolata, 1 uovo intero, 150 gr. di zucchero, 2 etti di mandorle (o noci) peste finemente e 50 grammi di mandorle sbucciate e tritate grossette, 50

grammi di cedro ben pestato.

Si grattugia la cioccolata, la si pone in una casseruola e la si scioglie al fuoco su piccola fiamma; vi si aggiunge l'uovo, quindi lo zucchero, poi il cedro e le mandorle e si rimesta ben bene per alcuni minuti, sempre su piccola fiamma. Poi si versa l'impasto su di un tagliere abbondantemente cosparso di zucchero e si arrotola a forma di salame. Il giorno appresso si affetta... il dolce, squisito salame, e lo si serve col the alle amiche.

DOLCE DI FARINA GIALLA.

1 tazza farina gialla, 1/2 tazza farina bianca, 1/2 tazza circa di latte (tanto che venga un impasto abbastanza sodo).

Zucchero quanto basta; un po' di anaci, odore di scorza d'arancia. Si mescola il tutto: quando si è ottenuto un impasto abbastanza sodo, si unge un recipiente col burro, poi vi si versa il suddetto impasto e si mette a cuocere in forno o in teglia con fuoco sotto e sopra. Quando è cotto si spolvera di vaniglia. Si ottiene così un dolce di pochissima spesa e gustosissimo.

FOCACCIA ALLA TEDESCA.

Sbattete ben bene 8 tuorli d'uova insieme con altrettante cucchiaiate di zucchero in polvere; unitevi poscia

60 gr. di cedro candito tagliato a piccoli pezzetti, 30 grammi di uva sultanina, scorza di limone grattugiata, aggiungetevi le chiare delle 8 uova dopo averle montate, e dimenate assai l'impasto onde assimilarlo perfettamente. Infine ungete con burro una teglia, spolverizzatela con pan grattato, versatevi l'impasto suddetto e fate cuocere al forno.

FOCACCIA FULMINEA.

Sbattere del burro fresco del peso di due uova con 3 tuorli e tanto zucchero quanto pesano tre uova. Aggiungere aroma di limone, la neve di 2 chiare di uova e tanta farina quanto pesano due uova. Si spiana questo impasto a due sfoglie, spalmandole di marmellata, dopo cotte al forno, e adagiandole poi una sull'altra.

DOLCE USO PASTA MARGHERITA.

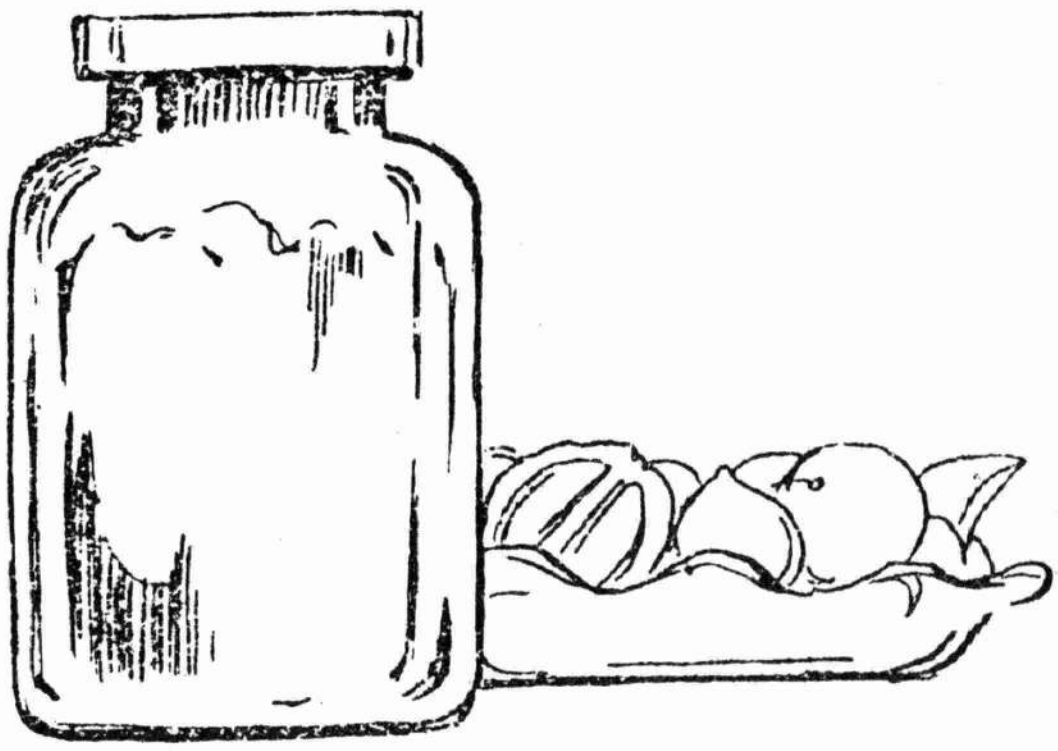
8 uova, gr. 300 di zucchero, gr. 150 farina di patate, si battono bene le chiare da sole fin tanto che la forchetta rimanga ritta; poi battere i rossi e unirli alle chiare aggiungendovi la farina di patate e lo zucchero continuando a mescolare finchè il tutto è ben unito. Ungere una teglia con un po' di burro versandovi il contenuto che s'è preparato; metterlo nel forno e lasciarlo circa 20 minuti.

Prima di servirlo spargere sopra un po' di zucchero di vaniglia.

TORTA ALLA VENETA.

Mezzo kg. di farina gialla di granoturco, 250 gr. di farina di frumento nuovo doppio zero, 200 gr. uva Calabria, 20 gr. pinoli, zucchero 120 gr., un pizzico di finocchio, un bicchierino di rhum o di grappa, 50 grammi di burro, 50 di salsiccia (da riso) oppure lardo buonissimo, un po' di sale. Si mette sulla tavola la farina gialla e la farina di frumento, vi si fa un buco nel mezzo e si mette il burro appena sciolto con la salsiccia. Vi si versa dell'acqua e latte, che siano ben bollenti, in proporzioni tali che la pasta resti molle perchè nel cuocersi cresce e s'indurisce. Si lavora un po' la pasta, indi si mettono l'uva, lo zucchero, i pinoli, il liquore, il finocchio e il sale. A parte si prepara un tegame bene unto o di olio o di burro indi si stende metà di detta pasta che si spalma di marmellata, si ricopre con l'altra metà della pasta e si passa al forno per un'ora e mezza circa. E' buonissima tanto calda che fredda, volendo si può fare questa torta anche senza marmellata.

DOLCI E GOLOSITA'



canditi e marmellate

MARMELLATA DI POMI O DI PERE.

Mondate e tagliate a quarti 2 chilogrammi di pomi o di pere; metteteli in una casseruola con una manata di zucchero, il sugo di un limone e mezzo litro d'acqua; coprite la casseruola e fateli cuocere a forno moderato, indi passateli allo staccio e riponete il passato in una catinella con un chilogrammo e mezzo di zucchero; mettetelo a fuoco, e ridottolo alla voluta consistenza, versatelo nei recipienti appositi.

Le marmellate si possono profumare con qualche essenza.

COTOGNATA.

Tagliate a pezzi 2 chilogrammi di mele cotogne badando di non toglier loro la pelle, e fatele cuocere in una catinella ricoperte d'acqua. Passatele allo staccio di crine, indi rimettete il tutto nella catinella, e collocatelo su fuoco, smuovetelo, colla spatola fino a che la pasta incominci a distaccarsi dal recipiente. Allora pesate il frutto, e per ogni chilogrammo di esso, pesate egual quantità di zucchero in polvere che farete sciogliere, e mescolare colle mele. Immergetevi un dito bagnato pri-

ma nell'acqua, e se appoggiandolo contro il pollice e poi ritirandolo formasi un filo, allora ritirate il composto e versatelo come sopra.

MARMELLATA D'ALBICOCCHE, PESCHE, LAMPONI, ECC.

Levate il nocciuolo alle albicocche ben mature ma non guaste; mettetele in una teglia con un po' d'acqua, facendole riscaldare e lavorando colla spatola, sicchè si ammolliscano. Passate allo staccio, indi pesatele e per ogni chilogrammo aggiungetevi 800 grammi di zucchero fino; mettete il tutto di nuovo sul fornello, smuovendolo con diligenza perchè non si attacchi alle pareti del recipiente, e quando la marmellata presenta la consistenza voluta, ritiratela dal fuoco e fatela freddare e versatela nei recipienti per conservarla. In egual modo si preparano le marmellate di pesche, lamponi ecc.

COMPOSTA DI MANDARINI.

Sbucciate otto mandarini, e fateli bollire in giusta acqua per cinque minuti: tagliateli poi a piccole striscie con le forbici, togliendo i semi, fate liquefare con mezzo bicchiere d'acqua gr. 50 di zucchero, metteteci dentro i pezzi di mandarino e qualche pezzetto della loro buccia. Fate bollire un minuto, mettete poi a raffreddare e servite.

COMPOSTA DI PRUGNE SECCHE.

Prendete 5 ettogrammi di belle e grosse prugne, e immergetele nell'acqua fredda per due ore; indi scolate l'acqua e ponete le prugne in una casseruola con acqua, tanto che basti per coprirle; aggiungete la sottile buccia d'un limone, un pezzetto di cannella, un pezzetto di burro e 2 ettogrammi di zucchero. Lasciate cuocere le prugne a fuoco lento per due o tre ore. Quando cedono alla pressione del dito, allora riconoscerete che sono cotte. Aggiungete un bicchiere di vino di Bordeaux rosso, fate riscaldare sino a che non si formi una specie di spuma bianca, ritirate dal fuoco, e quindi servite a freddo.

COMPOSTA DI PESCHE.

Prendete una dozzina di pesche duracine, mondatele all'ingiro, mettetele in una casseruola con due bicchiri di vino bianco comune e 3 ettogrammi di zucchero in polvere, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotte, versatele in un recipiente adatto col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiaiata di rhum e, dopo che si saranno raffreddate, servite.

COMPOSTA DI CILIEGE.

Togliete il gambo ad un chilogrammo di belle ciliege, ritirandone eziandio i noccioli mediante una punta di legno; fate cuocere per alcuni minuti 500 gram-

mi di zucchero, fino a che tuffando la schiumarola ed agitandola in aria fortemente lo zucchero si scioglierà in forma di stoppa, gettatevi entro le ciliege, e non appena bolle, schiumate con cura e versate il tutto in una terrina; coprite con carta e lasciate che si raffreddi. Qualche minuto prima di servire, scolate le ciliege, disponetele nella compostiera e cospargetele con un bicchiere di sciroppo vanigliato piuttosto denso, al quale avrete unito qualche cucchiaino di sciroppo di ciliege. Le ciliege si ammaniscono anche lasciandovi il nocciuolo e metà gambo.

COMPOSTA D'ARANCE.

Pelate e dividete a spicchi quattro arance gettandole mano mano in acqua fresca. Fate cuocere mezzo chilogrammo di zucchero in pietre finchè fili, gettatevi entro gli spicchi d'arance, e dopo un legger bollore, ritirateli, asciugateli e metteteli nella compostiera. Restringete alquanto il sciroppo aggiungendo un po' di buccia di arancia, e dopo brevi istanti, ritiratelo e lasciatelo raffreddare. Aggiungete il sugo di mezzo limone, passatelo allo staccio e versatelo sulle arance.

COMPOSTA CRUDA DI FRUTTI DIVERSI.

Prendete quattro arance, due pere, due mele ed un pezzo di ananas; ritirate il torso delle mele e delle pere forandole con un cono di latta; pelate le arance e l'a-

nanas, levando le parti dure, e tagliate il tutto a fettine sottilissime; collocate simmetricamente questi frutti nella compostiera bagnandoli con qualche cucchiaio di maraschino o spolverizzandoli di zucchero leggermente vanigliato. Si può sopprimere l'ananas, ma in ogni caso la composta dovrà essere coperta di fette d'arancia, evitandosi per tal modo che gli altri frutti si anneriscano. Conservate la composta sul ghiaccio fino al momento di servire.

COMPOSTA DI MARRONI.

Pelate e fate cuocere in acqua bollente sessanta bei marroni, scolateli, ritirate la seconda buccia conservandoli interi e mettendoli man mano in una terrina contenente dello sciroppo tepido a dodici gradi; coprite con un tondo di carta e lasciateli così fino al giorno seguente; scolate lo sciroppo mettendolo in una casseruola di credenza; quando bolle, versatelo sui marroni; aggiungete mezzo bastoncino di vaniglia e lasciateli macerare un'intera giornata; fate bollire ancora lo sciroppo e versatelo sui marroni, servendoli quando siano freddi.

I marroni si ammaniscono anche cotti arrosto. Al momento di servirli pelateli e metteteli in una compostiera di porcellana, indi versatevi sopra un bicchiere di rhum riscaldato con 150 grammi di zucchero; date fuoco al rhum e presentateli ai commensali.

MACEDONIA DI FRUTTI IN COMPOSTA.

Mettete in una insalatiera dodici piccoli quarti di pere ed eguale quantità di mele cotte in composta, dodici mezze prugne, dodici spicchi d'arancia, dodici grosse fragole, ventiquattro ciliege prive di nocciolo, due cucchiaiate di granelli di ribes bianco e rosso, alcuni lamponi e una fetta d'ananas tagliata a dadolini; questi frutti devono essere crudi; saltellateli con un ettogrammo di zucchero in polvere e teneteli sul ghiaccio. Al momento di servire disponeteli in una compostiera e cospargeteli con un bicchiere di sciroppo d'ananas leggermente vanigliato. Si può condire questa composta con un sciroppo molto denso, e congelarla per dieci minuti nella sorbetteria.

GNOCCHI DI PRUGNE ALLA VIENNESE.

Fate una pasta con ½ kg. di patate cotte e passate allo staccio (le patate si pesano dopo averle cotte e passate), ½ kg. di farina bianca, 2 uova intere, 100 gr. di zucchero, sale e 300 gr. di burro fresco. Coprite poi ogni prugna con un pezzetto di detta pasta, formando una pallottola. Quando tutte le pallottole saranno pronte (circa 30), gettatele nell'acqua bollente (in una pentola capace, in modo che stiano comode) e lasciatele bollire per 7-8 minuti. Mentre gli gnocchi bollono, fate liquefare in una larga casseruola 100 gr. di burro, aggiungendovi pane grattugiato e lasciando rosolare il

tutto. Colate gli gnocchi, gettateli nella casseruola lasciandoli assorbire un po' di condimento e infine serviteli caldi, dopo averli cosparsi di zucchero possibilmente vanigliato.

NB. — Questi gnocchi si possono confezionare anche con ciliege o piccole albicocche.

MANDORLE TAGLIATE.

Sbucciate delle mandorle fresche, poi mettetele a seccare. Prendete una quantità di zucchero eguale alla quantità di mandorle. Stendete le mandorle su una lastra di metallo pulita e adatta per essere messa al forno, cospargetele di zucchero in polvere che mescolerete alle mandorle servendovi delle mani. Distribuitele in modo che siano divise l'una dall'altra e siano coperte di zucchero e mettete il tutto al fuoco, non molto forte. Sorvegliatele durante la cottura a che non brucino e rigiratele servendovi di un cucchiaio.

MELONE AL MARASCHINO.

Scegliete un melone ben maturo di giusta grandezza. Tagliatelo in otto fette e separate la polpa dalla scorza, levate tutti i semi e tagliate la polpa a piccoli dadi. Mettete questi in una insalatiera preferibilmente di vetro o in qualsiasi altro recipiente che sia possibile attorniare di ghiaccio e lasciarlo in tali condizioni per circa due ore, dopo avere largamente cosparso di zuc-

chero in polvere la polpa del melone. Prima di servire, versatevi tanto maraschino in ragione di un bicchiere da marsala per persona, lasciando che il melone se ne impregni. Servite individualmente in coppe da frutta unitamente a biscotti chiamati « gaufrettes ».

INSALATA DI BANANE

Prendete sei banane di media grandezza, mature ma non eccessivamente, e due arance a scorza sottile.

Togliete alle due arance la scorza esterna senza levare troppo della scorza interna bianca.

Tagliate sottilmente la metà della scorza di una delle arance, mettetela in un recipiente, possibilmente di vetro e copritela di acqua bollente. Spremete tutto il sugo delle due arance, passatelo attraverso un colino a buchi sottili fini o di seta, e versatelo in una casseruola. Aggiungeteci tre cucchiai di zucchero in polvere e fate liquefare il tutto a fuoco molto lento. Quando lo zucchero sarà sciolto levate dall'acqua calda le scorze d'arancia tritate e unitele al sugo delle arance lasciando cuocere e bollire il tutto per 8-10 minuti. Poi ritirate e tenete in caldo presso il fuoco.

Prendete le banane e liberatele dalla scorza, indi tagliatele a piccole ruote e mettetele per il quantitativo che vorrete servirne ad ognuno in tante coppe.

Riprendete lo sciroppo tenuto in caldo e, prima che sia completamente freddo, aggiungetevi due bicchierini

di *Kirsch*. Mescolate bene e versate ripartitamente questo sugo sulle banane contenute nelle coppe. Fate raffreddare bene il tutto e non rimuovete per non rompere.

CONSERVA DI ROSE

Prendete una quantità di rose maggesi, recidete ad ogni foglia la punta scolorita che è in fondo. Ottenete un peso esatto di 200 gr. di foglie di rose, mettetele in un recipiente di porcellana con 200 gr. di zucchero bianco fine ed il sugo di mezzo limone, e strofinatele bene con le mani per ridurle quasi come una pasta.

Sciogliete al fuoco 400 gr. di zucchero con altrettanta acqua, e gettateci il suddetto composto di foglie di rosa per farlo bollire finchè lo sciroppo non sia condensato, però non deve fare filo.

Prima di ritirare dal fuoco, se volete, date colore con un liquore.

Quando la conserva sarà fredda, versatela nei vasetti come tutte le altre conserve.

MARRONI CANDITI.

Fate cuocere un chilogrammo di castagne scelte (marroni) per 5 ore, senza però lasciarle bollire troppo forte perchè non si lacerino la corteccia e non vi penetri l'acqua. Riducete intanto a sciroppo un chilo di zuc-

chero, profumato con bacchetta di vaniglia polverizzata e, dopo aver sbucciato e tolto la pellicola alle castagne, versatelo sulle stesse. Lasciate riposare 24 ore, dopo di che ritirate lo sciroppo, fatelo ancora bollire per poco e riversatelo sui marroni. Ripetete l'operazione per tre giorni consecutivi.

CASTAGNE SCIROPPATE.

Togliete la prima pelle a un certo quantitativo di castagne di quelle chiamate marroni, poi mettetele in una casseruola sul fuoco, copritele di acqua e fatele riscaldare fino ad ebollizione, senza però farle bollire. Abbiate nello stesso tempo, vicino a voi, una casseruola un po' grande piena di acqua calda; e man mano che l'acqua dei marroni diventa rossa, cambiatela sostituendola con altra acqua chiara. Dopo tre operazioni di questo genere, tastate i marroni che debbono cedere un poco sotto le dita e toglieteci con precauzione la seconda pelle. Facendo questa operazione, adagiateli in un colabrodo a buchi molto larghi e capace di essere contenuto esso stesso in una casseruola dove si effettuerà la cottura dello zucchero e dei marroni. Quando i marroni saranno situati in due-tre strati nel colabrodo e ben sgocciolati, rinfrescateli temperandoli con una immersione in acqua fredda, poi rialzate il colabrodo senza smuoverlo ma tenendolo in luogo caldo. Mettete lo zucchero sul fuoco in ragione di 1 kg. di

zucchero per ogni mezzo litro d'acqua, aggiungete un po' di vaniglia e portate a termine la cottura. Immergete in questo sciroppo il vostro colabrodo contenente i marroni, mettete il tutto sul fuoco molto leggero affinchè la cottura sia lenta e l'ebollizione molto dolce. Lasciate bollire due minuti e sgocciolate mantenendo i marroni in luogo caldo. Continuate la cottura dello zucchero e rimetteteci i marroni lasciandoli bollire dolcemente cinque minuti e sgocciolateli di nuovo. Lasciatevi i marroni e quando vedrete lo zucchero imbianchire, sgocciolate ancora una volta i marroni; poi, con una molletta, prendeteli ad uno ad uno e posateli su un marmo, lasciandoli raffreddare.

CASTAGNE ALLO ZUCCHERO

« MARRON GLACES ».

Fate cuocere lesse delle belle castagne sbucciate, levate poi la pelle e mettetele in uno sciroppo di zucchero fuso, con uguale quantità d'acqua e che misuri un peso uguale alle castagne. Dopo un giorno togliete i marroni, fate di nuovo bollire lo sciroppo e tornate a passarlo sopra. Ripetete l'operazione per cinque o sei giorni. L'ultimo giorno, fate bollire le castagne per un quarto d'ora sempre nello stesso sciroppo, e potete poi conservarle a piacere.

CONFETTURA DI PESCHE.

Pigliate le pesche che vi occorrono, scegliendole non troppo mature se sono spaccarelle ed al contrario preferendole sugose se sono duracine; mondatele della buccia, tagliatele in mezzo, gettandone via il nocciolo, e ponetele in un recipiente di terraglia o di vetro, ricoprendole con zucchero polverizzato in ragione della metà del loro peso netto. Vale a dire, che se le pesche mondate e senza nocciolo pesassero due chili, adopererete un solo chilogrammo di zucchero. Lasciate per una intera notte; poi, alla mattina seguente, agitate un poco con un mestolo di legno, avendo cura di non schiacciarle, e mettetele al fuoco in una casseruola di rame a farle cuocere, rimestando spesso, finchè lo zucchero col sugo della frutta siasi convertito in denso sciroppo. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, versatene il contenuto in barattoli, e a raffreddamento completo copritene la superficie con un pezzo di grossa carta bianca tagliata in tondo alla giusta misura ed inzuppata nello spirito di vino. Infine, turate ermeticamente i barattoli stessi sia con tappo smerigliato, se ne sono provvisti, sia con pergamena ammollata prima nell'acqua e poi legata strettamente con spago all'intorno, affinchè non penetri aria.

Nello stesso modo potrete preparare e conservare da un anno all'altro anche quasi tutte le altre specie di frutta.

CARAMELLE YVONNE.

In una casseruola di porcellana pirofila mettete 4 decilitri di latte, gr. 200 di miele, gr. 250 di zucchero in polvere, gr. 150 di burro. Mettete il tutto sul fuoco molto debole e fate bollire. Dal momento in cui il miscuglio comincia a bollire, fate passare 20 minuti. Ritirate ad un angolo del fuoco, poi provate il miscuglio: in un bicchiere di acqua fredda buttate mezza cucchiaiata della composizione, se essa diviene dura, le caramelle sono cotte a punto. Versate allora il tutto su una lastra di marmo leggermente imburrata. Quando la pasta è ancora tiepida, tagliatela nelle forme che meglio vi piacerà con un coltello unto di olio fino.

FONDENTI « BALILLA » AL CIOCCOLATO.

Prendere 100 grammi di zucchero a velo, impastare con uno o due bianchi di uovo sbattuti bene, formare con le mani tante palline (come birilli) o dadi che siano duri. A parte, in un piccolo recipiente, sciogliere 100 grammi di buon cioccolatto in tavoletta, a bagno-maria, rimescolando sempre. Quando è ben sciolto, molto liquido, tuffare ad una ad una le palline, fatte prima e ben indurite, nel cioccolatto acciò si coprano in tutte le parti. Levarle con precauzione una ad una con una forchetta, lasciando scolare il superfluo e quindi posarle dopo su un piatto unto leggermente di burro, sino a che si raffreddino.

Con un pochino di pratica questi fondenti riescono come quelli dei pasticcieri.

Aggiungendo nello zucchero qualche goccia di estratto di ribes, arancia, limone, ecc., si ottengono al gusto di frutta.

CIOCCOLATINI IN FAMIGLIA.

Mettete 500 grammi di zucchero in polvere in un pentolino in rame stagnato, ed aggiungervi un quarto di litro d'acqua e fare bollire.

Passando la schiumarola e sollevandola a contatto dell'aria si formerà aderente al ferro uno strato leggero di sciroppo. Continuate a bollirlo per un po' e, per accorgervi del punto giusto, passate fra le dita un po' di sciroppo, staccando ripetutamente le dita si vedrà formare un filo.

Aggiungerete allora 500 gr. di cacao, mescolerete bene lasciando a poco fuoco pochi minuti. Versate tosto sulla spianatoia di marmo, lavoratelo bene e poi in piccole parti comprimete il tutto in apposite tavolette di latta, prima unte con pochissimo burro chiarificato. Appena freddo, levatelo, avvolgetelo in sottile stagnola e poi in carta pergamenata.

Bisogna aiutarsi anche con un *poco* di accorgimento.

DOLCI E GOLOSITA'

bibite e rinfreschi

SCIROPPO D'ARANCIA.

Questa bibita evidentemente rinfrescante ed estiva va però preparata fin dall'inverno.

Prendete sei belle arance con la scorza molto grossa che con una grattugia fine gratterete, senza però intaccare la parte bianca. Mettete tutto questo grattugiato in un grande recipiente di porcellana ed aggiungetevi due chili di zucchero fino versando sul tutto un litro e mezzo di acqua bollita. E' importante che l'acqua sia bollita.

Mettete a riposare in luogo fresco, tenendo il tutto coperto per evitare che vi si mescolino impurità. Dopo 48 ore, fate bollire, per pochi minuti, schiumate e versate nelle bottiglie appena freddo.

ORZATA.

Sbucciate e pestate nel mortaio 200 gr. di mandorle dolci, a cui unirete una dozzina di mandorle amare, bagnandole tratto tratto con qualche cucchiaio di acqua di fiori di arancio. Scioglietele poi con altra acqua di fiori d'arancio e passate attraverso un pannolino nel

mortaio; macinate ancora e ripetete l'operazione della filtratura.

Infine, esponete al fuoco il liquido ottenuto; quando sarà ben caldo aggiungetevi 800 gr. di zucchero, rimestatelo e lasciate bollire per una mezz'ora, e quando sarà raffreddato, imbottigliatelo.

SCIROPPO DI AMARENA.

Levate i gambi alle amarene, disfatele, eliminate i noccioli e riponetele in un vaso di terra con una bacchetta di cannella a farle fermentare per 48 ore, rimescolandole tratto tratto. Passatele poi allo staccio, filtrate attraverso un panno il succo ottenuto, così che riesca limpido, ed esponetelo al fuoco. Per ogni chilo e mezzo di sugo depurato, aggiungerete due chili di zucchero, mescolando bene perchè non attacchi al fondo, e dieci o dodici grammi di acido citrico. Dopo cinque minuti di ebollizione, ponete da parte a raffreddare, indi versate nelle bottiglie, che tapperete bene e conserverete in luogo fresco.

LIMONATA DISSETANTE.

Fate una limonata con un limone e mezzo, 6 cucchiaini di zucchero e 3/8 abbondanti di acqua. Aggiungete 1/8 scarso di vino (bianco o rosso a volontà) e 2 punte di coltello di bicarbonato di soda.

E' una bibita gradevole al palato, fortemente dissetante e di alto potere digestivo. Raccomandabile nelle gite, specialmente per i bambini.

VINO CALDO ALL'ARANCIO.

Per una bottiglia di buon vino rosso del tipo Borgogna, pesate 300 gr. di zucchero e tenete pronto una buona arancia matura.

In una insalatiera di porcellana mettete i 300 gr. di zucchero semolato, la scorsa di una arancia intera e versatevi sopra un bicchiere di acqua bollente. Coprite l'insalatiera, che lascerete al caldo per un quarto d'ora. Durante questo tempo vuotate la bottiglia di vino rosso in una casseruola e fatelo riscaldare fortemente ma *non bollire*. Poi pulite accuratamente l'arancia, a cui avrete tolta la scorza per l'infuso, levando ogni pellicola bianca, e tagliate questa arancia in senso traverso a fette finissime sopprimendo i semi a mano a mano che li incontrerete. Guarnite con una fetta di arancia i bicchieri da servire. Dopo un quarto d'ora di infusione togliete dall'insalatiera la scorza d'arancia e versate su l'acqua aranciata e inzuccherata il vino. Agitate il tutto e tenete al caldo fino al momento di servire.

BIBITA ALL'UOVO.

Prendete 400 grammi di zucchero e 400 grammi di latte. Mettete entrambi gli ingredienti in una casseruo-

la, e fate bollire mescolando sempre in modo che lo zucchero si sciolga completamente. Filtrate e lasciate raffreddare. Battete a lungo 4 tuorli d'uovo con 4 cucchiai di zucchero e aggiungeteli al latte freddo filtrato, assieme ad un etto di alcool puro da rosolio, un etto di buon marsala, e un pizzico di vaniglia. Mescolate bene il tutto e mettete in bottiglia, agitando prima di servire.

DOLCE GELATO AL LATTEMIELE.

Con 6 tuorli d'uovo, 150 grammi di zucchero, 250 gr. di marsala e una cucchiaiata di rhum, si prepara uno zabaione denso che si lascia completamente raffreddare. dare.

Ad esso verranno aggiunti a poco alla volta 500 gr. di lattemiele, cercando di amalgamare la miscela in modo che riesca omogenea.

A parte, si sciolgano 35 grammi di zucchero in un quarto di latte con una cucchiaiata di cognac, ed in questo liquido si bagneranno dei savoiardi.

Con una parte di essi si fodera uno stampo da budino, in cui si versa circa la metà del composto.

Si sovrappone uno strato di savoiardi, sul quale viene versata l'altra metà del composto. Si copre con altri biscotti.

GELATO DI BURRO.

Hg. 3 di burro, hg 2 di cioccolato, 4 cucchiai di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 4 cucchiai di alchermes.

Prima si sbatte bene il burro, poi si aggiunge lo zucchero, si sbatte un altro poco, si aggiunge il cioccolatto indi le uova e infine un po' di liquore.

Si bagnano poi i biscotti nell'alchermes, si fodera lo stampo, bagnato anch'esso di alchermes, si pone tutto nella forma e si pone sul ghiaccio.

COPPA TERSICORE.

Mettete a bagno in acqua tiepida per un'ora n. 50 castagne secche. Scolate e togliete le avariate, mettetele a cuocere a fuoco lento con 3 bicchieri di acqua e latte. Esse richiedono 2 ore di cottura.

In una coppa di vetro ponete nl fondo un biscotto, o fetta di ciambella dolce bagnata con latte e zucchero, sopra a questo mettete circa 10 castagne cotte per ogni coppa. Il liquido rimasto scolando dette castagne rimettetelo al fuoco e fate una crema poco densa con 1 cucchiaio di zucchero e 1 di farina, che verserete appena tepida sopra a tutto. Datele sapore con zucchero vanigliato e n. 10 mandorle dolci con 3 amare finemente triturate.

INDICE

pagina

PRESENTAZIONE 5

QUALCHE CONSIGLIO

AL MERCATO 9

IN CUCINA 15

A TAVOLA 23

ANTIPASTI

di ortaggi e frutta 33

Acciughe salate 34

Canapè di alici 34

Salmone affumicato 35

Salumi 35

Sardine e tonno 36

Aringhe affumicate 36

MINESTRE

ASCIUTTE

Vermicelli con le vongole 39

Pasta alla veneta per vigilia 39

Pasta certosina asciutta 40

Pasta col pesto alla genovese 40

Gnocchi alla parmigiana 41

Maccheroni all'Alpinista 41

Maccheroni all'uso di Catania 42

Maccheroni con intingolo e melenzane alla Sorrentina 43

Maccheroni alla napoletana 43

Risotto al tonno 44

Pasticcio svelto 44

Tagliatelle alla bolognese 45

Nastrini in salsa 46

Polenta alla religiosa 46

Risotto alla milanese 47

Riso all'italiana 47

DI VERDURA

Minestrone alla genovese 51

Minestrone familiare alla milanese 51

Riso e carciofi 53

Ravioli di spinaci 53

Palline affogate 54

Pallottoline in brodo 54

Minestra di noccioline di semolino e piselli . . 55

Minestra Leone XIII 56

Confettini alla romagnola 57

Trippa d'uova 57

Zuppa di zucchini all'uso di ciociaria . . . 58

Zuppa di cavolfiore 58

pagina

Zuppa Parmentier 59
Minestra di ovoli 60
Misto di verdura alla Romagnola 60
Zuppa alla diavola 61
Zuppa di patate all'irlandese 61
Minestra Chantilly 61
Minestra bucaneve 62
Minestra italiana 63
Minestra argentina 64
Zuppa di marroni 64
Minestra di cicoria 65
Zuppa di asparagi 66
Minestra di zucchettine 66
Minestra di fave alla vegetariana 67
Minestra di sedano 67
Spinaci al crostone 68
Patate alla lionese 69
Zucchini marinati 69
Lenticchie alla paesana 70
Cavoli al lardo 70

SALSE

Salsa italiana 75
» al burro 75
» besciamella 76
» finanziera 76
» senape 77
» maionese 77
» verde 78
» » piccante 79
» d'uova dure 80
» tartufata 80
» russa 81
» al burro per pesce 81
» dolce 82
Burro maggiordomo 82

PIATTI DI CARNE

Bistecca alla bresciana 85
Costata alla pizzaiola 85
Cotolette alla milanese 86
Costata alla lionese 86
Ossibuchi alla milanese 87
Arrosto di maiale al latte 88
Vitello tonnato 89
Vitello alla giardiniera 90
Battuto di vitello con zucchine 92
Vitello alla francese 92
Intingolo di vitello 93

pagina
Manzo al pomodoro 94
Manzo alla piacentina 94
Frittura piccata alla milanese 95
Agnello pasquale 96
Cotechino in camicia 97
Polpettone lessato 97
Polpettone alla mortadella 98
Bracioline con acciughe 98
Polpettine alla brianzola 99
Polpette all'uccelletto 99
Messicani con scamorza 100
Olivette di vitello 101
Testa di vitello 101
Lingua di bue all'italiana 102
Lingua di manzo ai cetrioli 103
Lingua in salsa piccante 103
Cervella alla Carmencita 104
Manzo alla veneta 105
Fegato col vino bianco 105
Fegatelli alla fiorentina 106
Uccelletti di fegato 106
Pasticcio di fegato simplicitas 107
Rognone di bue ai funghi 107
Rognone al Marsala 108
Corata alla tedesca 109
Spalla d'agnello in salsa bianca 110
Coniglietto arrosto con trucioli di patate 110
Salmì 111
Coniglio alla minuta 112
» fritto alla cacciatora 112
» alla comasca 113
» all'inglese 114
» in padella 115
Intingolo di capriolo 116
Pollo in casseruola 116
» al moscato 117
» alla Marengo 118
Soffiato di volatile 119
Pollo al sugo di limone 120
Pollo in salsa ebraica 120
Tacchino arrosto alla milanese 121
Bocconcini Infante Isabella 122

PIATTI DI PESCE

Acciughe all'anconitana 125
Alici in tortiera 125
Caciucco alla livornese 126
Filetti di sogliola alla francese 126

pagina
Nasello al vino bianco 128
Anguilla alla marinara 128
Sogliola alla crema 129
Baccalà all'americana 130
Trote al Borgogna 130
Pesce in casseruola 131
Polpi affogati 132
Polpi alla Luciana 132
Stoccafisso alla pistoiese 132
Triglie alla livornese 133
Crochette di salmone 133
Sgombro alla Boulogne 134
Sfogliatine con sardine carpionate 135
Piatto freddo 136

PIATTI DI VERDURA E LEGUMI

Giardiniera di legumi 139
Crema di spinaci 139
Patate al sedano 140
Pisellini alla francese 140
Cipolle ripiene 141
Pomidori alla parmigiana 142
Pomidoro ripieni 142
Tortino di melanzane 143
Polpette di melanzane 144
Melanzane alla genovese 144
Melanzane alla cosentina 145
Carciofi in gratella 146
Carciofi arrosto 146
Carciofi farciti 147
Carciofi in fricassea 147
Funghi farciti 148
Focaccia di patate 148
Soffiato di cavolfiori 149
Soffiato di funghi 150
Sformato della Sora Adele 150
Soffiato di patate 151
Sformato di latte 151
Sformato di fagiuoli 152

PIATTI D'UOVA

Uova con salsa maionese 157
Frittelle d'uova 157
Frittata futuerista 158
Uova prigioniere 158
Timballo d'uova 159
Uova al pomidoro 160
Uova al tegame Firenze 160
Polpettine di uova 161

FRITTI

pagina

Crocchette di magro 165
» di carne 166
» di cervella di vitello 166
» di riso 167
» di funghi 168
Frittelle di spinaci 169
Bignets al parmigiano 169
Frittura crochet 170
Burro fritto nel burro 170
Fritto di semola 171
Frittelle di riso 172
Polpette di patate alla delizia 172

PIATTI REGIONALI

Frittelle con ricotta alla napoletana 177
Focaccia o pizza alla napoletana 178
Spiedini con provatura alla romana 178
Spiedini di mozzarella alla Secondigliano . . . 179
Mozzarella in carrozza alla napoletana . . . 180
Focaccia o pizza acciugata 180
Stacciata coi siccioli 181
Farinata alla ligure 181
Torta genovese 182

DOLCI E GOLOSITA'

CREME E BUDINI

Salsa lombarda 187
Salsa inglese 187
Crema semplice 187
» all'inglese fritta 188
» di mascherpone 188
» speciale al cioccolato 189
» di cioccolata 189
» di castagne 190
» al burro 190
Zabaione alla panna 191
Budino economico 192
» inglese 192
» di ricotta 192
» di cioccolata 193
» di cioccolata e burro 193
» al riso 194
» di crema 194
» Roncadello 195
» di patate 195
» 900 196
» nuovo 196
Sformato bruno 197

TORTE

pagina
Pasta semplice 201
» frolla alla romana 201
» alla lombarda 202
» alla francese 202
» frolla alla napoletana 202
» frolla alla piemontese 203
» frolla alla fiorentina 203
Torta Margherita 204
» Paradiso 204
» all'Italiana 205
» di pane nero 205
» Celeste impero 206
» di ricotta 207
» di ciliege 208
» di cioccolato e mandorle 208
» d'angelo 209
» Ninetta 210
» Alpina 211
« Gateau » 211
Dolce alla crema di cioccolato 212
« Gateau » al cioccolato 212
Cake alle frutta 213
Pan nero dolce 214
Nerina 214
Riso nero 215
Frittatine soffiate 215
Dolce di famiglia 216
» di noci 216
» al candito 217
Uova di neve 218
Savoiardi allo zabaione 218
Dolce di burro 219
Dolce semplice 220
Aurora al cioccolato 220

FRITTELLE

Saltimbocca 223
Frittelle ricce 223
» alla crema 224
» di riso alla mandorla 225
» di riso 225
Bignoli rigonfi 226
Tortelli d'albicocca 227
» Casanova 227
Delizie Campi Elisi 228
Ciambelle casalinghe 229
Pane delizioso 229

BISCOTTI E FOCACCE

pagina
Biscotti paesani 233
» alla francese 233
» di miglio alla crema 234
» alla napoletana 235
» di riso 236
» per il the 236
Maddalene 236
Panettone rustico 237
Ciambellone Elena 238
Salame dolce 238
Dolce di farina gialla 239
Focaccia alla tedesca 239
Focaccia fulminea 240
Dolce uso pasta Margherita 240
Torta alla veneta 241

CANDITI E MARMELLATE

Marmellate di pomi o di pere 245
Cotognata 245
Marmellata di albicocche, pesche, ecc. . . . 246
Composta di mandarini 246
» di prugne secche 247
» di pesche 247
» di ciliege 248
» di arancio 248
» di frutti diversi 249
» di marroni 249
Macedonia di frutti in composta 250
Gnocchi di prugne alla viennese 250
Mandorle tagliate 251
Melone al maraschino 252
Insalata di banane 252
Conserva di rose 253
Marroni canditi 254
Castagne sciroppate 254
Castagne allo zucchero 256
Confettura di pesche 256
Caramelle Ivonne 257
Fondenti balilla al cioccolato 258
Cioccolatini in famiglia 258

BIBITE E RINFRESCHI

Sciroppo d'arancio 261
Orzata 261
Sciroppo d'amarena 262
Limonata dissetante 262
Vino caldo all'arancio 263
Bibita all'uovo 263
Dolce gelato al lattemiele 264
Gelati di burro 265
Coppa Tersicore 265

FINE

INV 2041